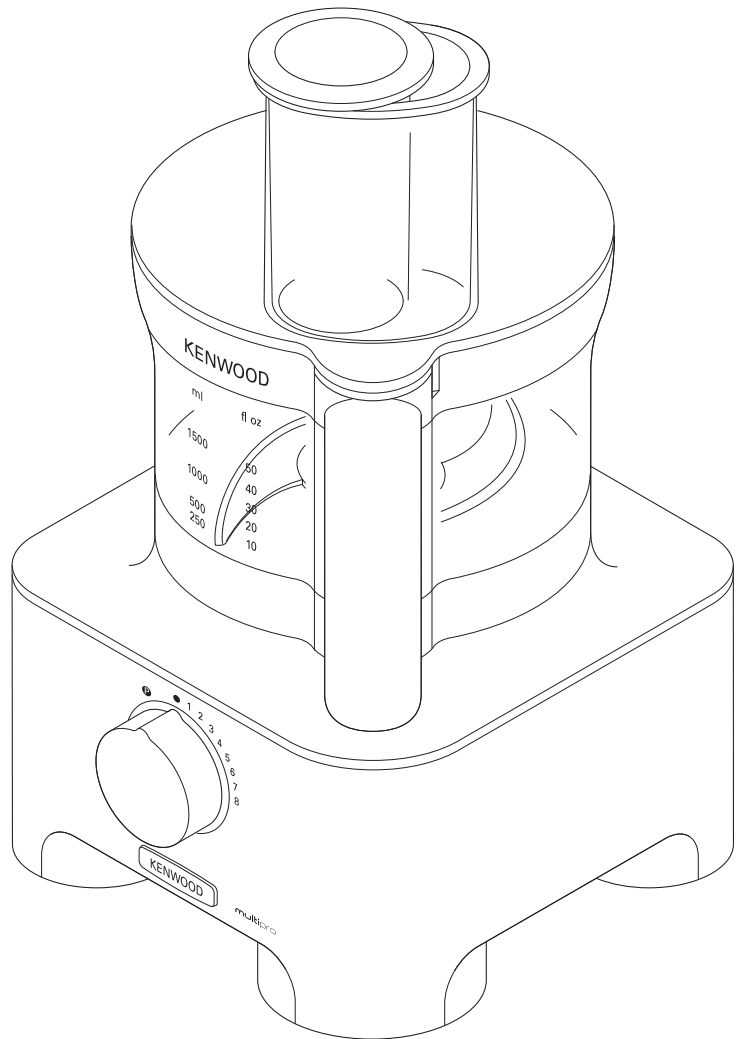
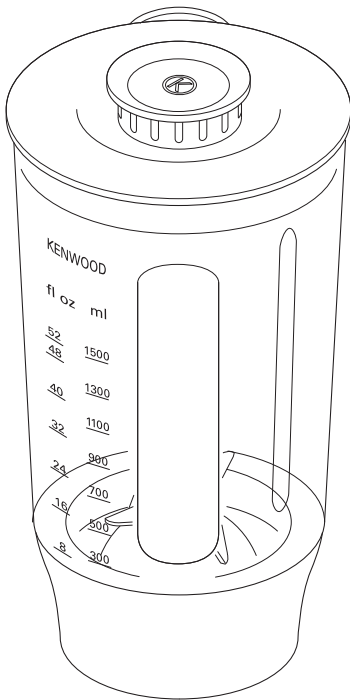


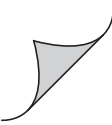
KENWOOD

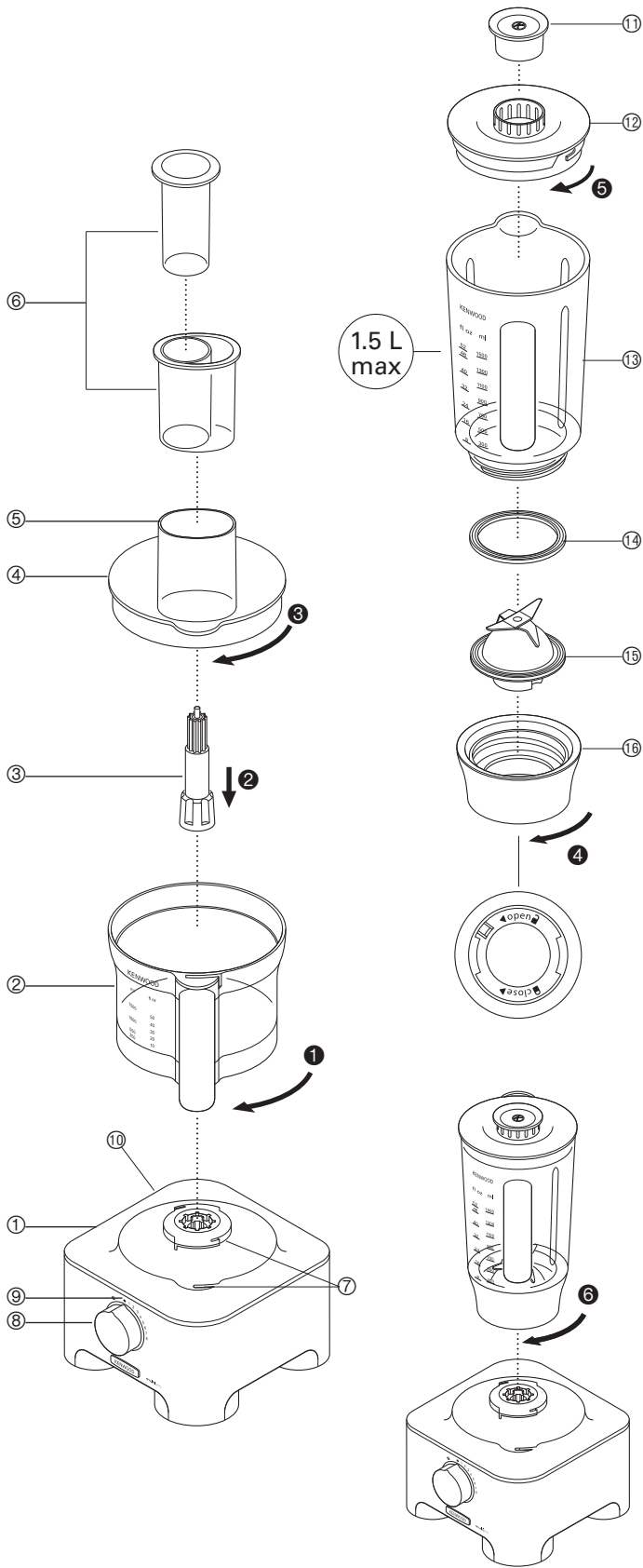
TYPE FDM78 (plastic goblet)

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

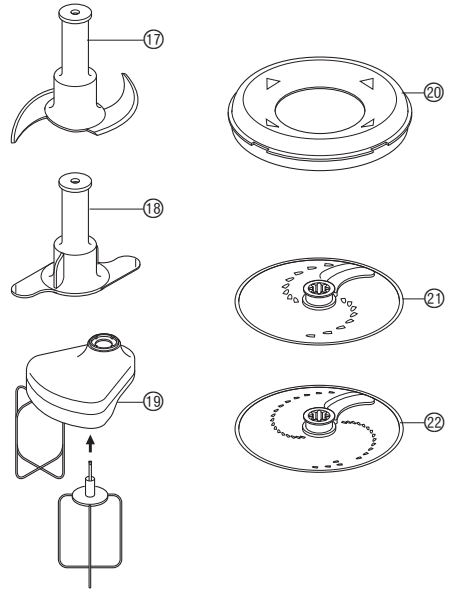


English	3 - 13
Nederlands	14 - 24
Français	25 - 36
Deutsch	37 - 47
Italiano	48 - 58
Português	59 - 70
Español	71 - 81
Dansk	82 - 92
Svenska	93 - 103
Norsk	104 - 114
Suomi	115 - 125
Türkçe	126 - 136
Česky	137 - 147
Magyar	148 - 158
Polski	159 - 170
Ελληνικά	171 - 183
Slovenčina	184 - 195
Українська	196 - 208
عربي	٢١٩ - ٢٠٩

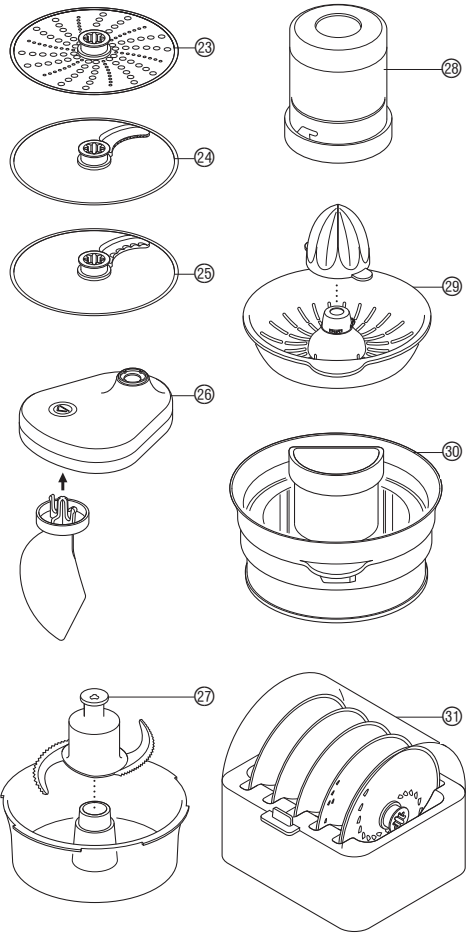




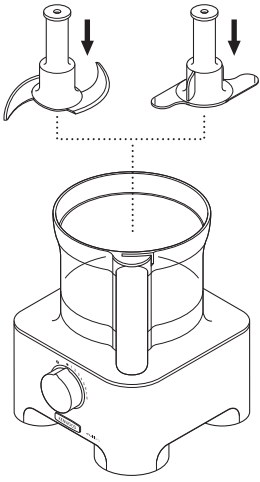
A - standard attachments



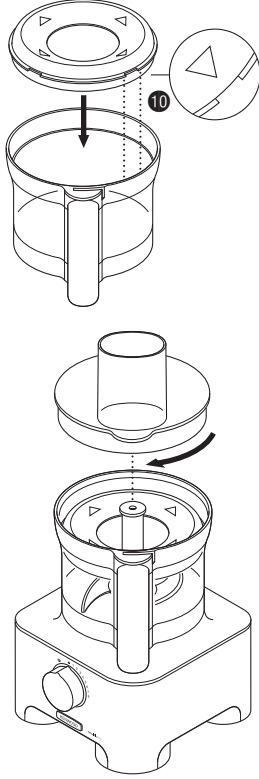
B - optional attachments



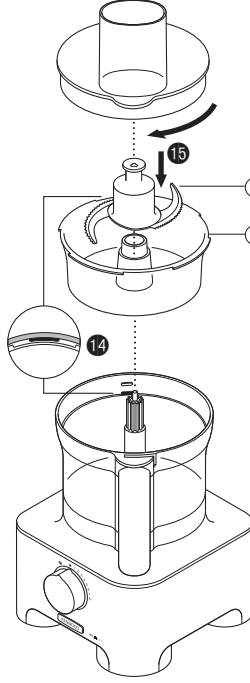
17 + 18



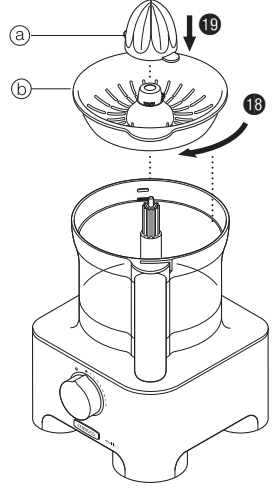
20



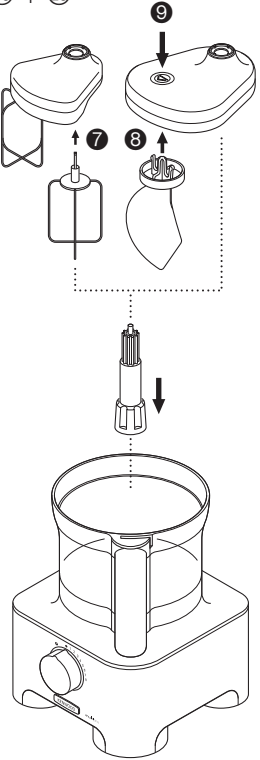
27



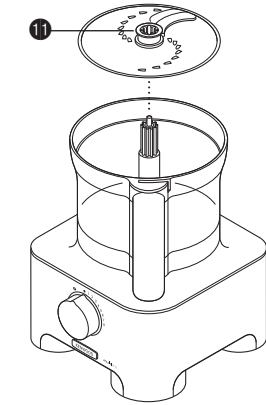
29



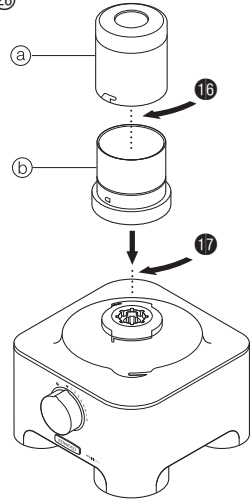
19 + 26



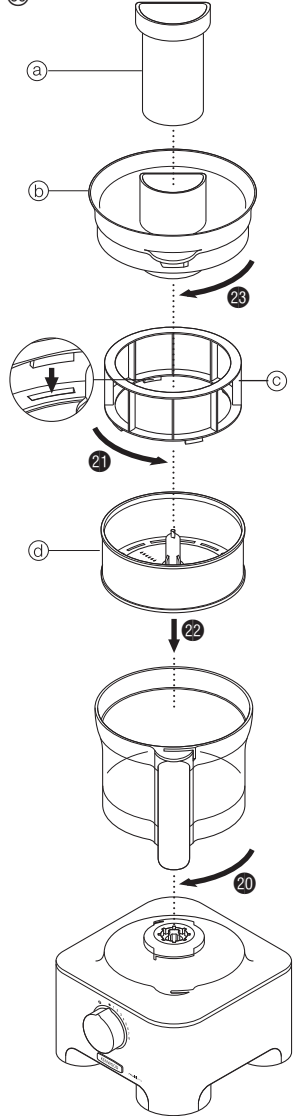
21 -> 25



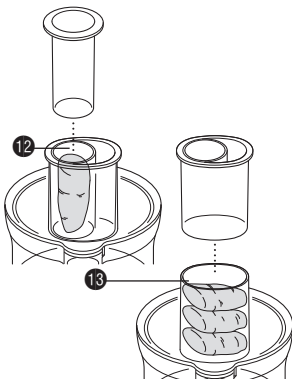
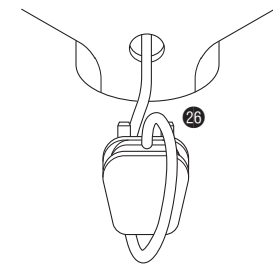
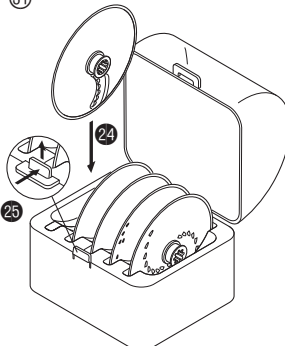
28



30



31



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or compact chopper/grinder fitted.**
- Before removing the lid from the bowl or blender or compact chopper/grinder from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - be careful not to unscrew the blender goblet or compact chopper/grinder from the blade assembly.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Always unplug your food processor when not in use.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/blender can result in injury.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
Refer to the relevant section under “using the attachments” for additional safety warnings for each individual attachment.

blender safety

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- To ensure the long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Never blend more than the max level - 1.5 litres (53 fl oz).

slicing/grating disc safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl – do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

mini bowl and knife safety

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

compact chopper/grinder safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the compact chopper/grinder is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the compact chopper/grinder until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your compact chopper/grinder, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the compact chopper/grinder is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the compact chopper/grinder as it is too hard and may damage the blades.

juice extractor safety

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- Never use a damaged attachment.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Remove the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care & cleaning'

key

processor

- ① power unit
- ② bowl with drive shaft
- ③ detachable drive shaft
- ④ lid
- ⑤ feed tube
- ⑥ pushers
- ⑦ safety interlocks
- ⑧ speed/pulse control
- ⑨ power on light
- ⑩ cord storage (at back)

blender

- ⑪ filler cap
- ⑫ lid
- ⑬ goblet
- ⑭ sealing ring
- ⑮ blade unit
- ⑯ base

A - standard attachments

- ⑰ knife blade
- ⑱ dough tool
- ⑲ dual whisk
- ⑳ max capacity disc
- ㉑ 4mm slicing/grating disc
- ㉒ 2mm slicing/grating disc

B - optional attachments

Not all the attachments listed below will be included with your food processor model. Attachments are dependent upon the model variant. For more information or to order additional attachments refer to the "service and customer care" section.

- ㉓ extra fine grater disc (if supplied)
- ㉔ fine Julienne disc (if supplied)
- ㉕ French fry disc (if supplied)
- ㉖ folding tool (if supplied)
- ㉗ mini bowl and blade (if supplied)
- ㉘ grinding mill (if supplied)
- ㉙ citrus juicer (if supplied)
- ㉚ metal juicer extractor (if supplied)
- ㉛ attachment storage box (if supplied)

to use your food processor

- 1 Fit the bowl to the power unit. Place the handle towards the right hand side and turn forward ① until it locks.
- 2 Fit an attachment over the bowl drive shaft.

Note: Detachable drive shaft ② should be fitted when using the discs, mini bowl, whisk, folding tool and citrus juicer.

- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- 3 Fit the lid ensuring the top of the drive shaft/tool locates into the centre of the lid ④.
 - **The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.**
 - 4 Plug in. The Power On light will come on. Select one of the following options: -
Speed Control – manually select the required speed (refer to the recommended speed chart).
Pulse – use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
 - 5 At the end of processing turn the speed control to the 'OFF' position (Align the speed control with the power on light ⑨).

- **Always switch off and unplug before removing the lid.**

important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑭ into the blade unit ⑮ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
- 2 Clip the blade unit ⑮ into the base ⑯.
- 3 Screw the blade assembly onto the goblet - ensuring the blade assembly is fully tightened ④. Refer to the graphics on the underside of the base as follows:

 - unlocked position

 - locked position

The blender will not work if incorrectly assembled.

- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the filler cap to the lid, then place the lid on the goblet and turn in a clockwise direction ⑤ to lock.
- 6 Place the blender onto the power unit, and turn clockwise ⑥ to lock.

• The appliance will not operate if the blender is incorrectly fitted to the interlock.

- 7 Select a speed (refer to the recommended speed chart) or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.5 litres (53 fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

recommended speed chart

tool/attachment	function	recommended speed	processing time *	maximum capacities	
Knife blade	All in one cake mixes	8	15-20 secs	1.5Kg/3lb 8oz flour weight	
	Pastry - rubbing fat into flour	5 – 8	10 secs	340g/12oz flour weight	
	Adding water to combine pastry ingredients		10-20 secs		
	Chopping fish and lean meat Pâtés and terrines	Pulse – 8	10-30 secs	600g/1lb 5oz max lean beef	
	Chopping vegetables	Pulse	5-10 secs	500g/1lb 2oz	
	Chopping nuts	8	30-60 secs	200g/8oz	
	Pureeing soft fruit, cooked fruit and vegetables	8	10-30 secs	1Kg/2lb 4oz	
	Sauces, dressing and dips	8	2 mins max	800g/1lb 12oz	
Knife blade with max capacity disc	Cold soups	Start at low speed and increase to maximum	30-60 secs	1.5 litres/53 fl oz	
	Milkshakes/batters		15-30 secs	1 litre/2pts	
Dual whisk	Egg whites	8	60-90 secs	6 (200g)	
	Egg & sugar for fatless sponges	8	4-5 min	3 (150g)	
	Cream	8	30 secs	500 ml/1pt	
	Creaming fat and sugar	8	2 mins max	200g/8oz fat 200g/8oz sugar	
Dough tool	Yeasted mixes	8	60 secs	1Kg/ 2lb 4oz total wt	
	White Bread Flour	8	60 secs	600g/1lb 5oz flour wt	
	Wholemeal Bread Flour	8	60 secs	500g/1lb 2oz flour wt	
Folding tool	Whipping cream and fruit purees	1 – 2	60 secs	300g/12oz cream, 300g/12oz puree	
	Egg whites into heavy mixtures	1 – 2	60 secs	600g/1lb 5oz total wt	
	Macaroons	1 – 2	60 secs	500g/1lb 2oz total wt	
Discs - slicing/grating	Firm food items such as carrots, hard cheeses	5 – 8	–	Do not fill above the maximum capacity marked on the bowl	
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 5	–		
Extra fine grater	Parmesan cheese, potatoes for German potato dumplings	8	–		
Fine Julienne disc	Potato straws and rosti Stir fries and vegetable garnishes	8	–		
French fry disc	Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)	8	–		
Blender	Cold liquids and drinks	8	15-30 secs		1.5 litres/53 fl oz
	Stock based soups	8	30 secs		1.2 litres/42 fl oz
	Soups using milk	8	30 secs		1 litre/2pt
	SCALD RISK: Hot ingredients should be allow to cool to room temperature before blending				
Mini bowl and knife	Meat	8	20 secs + Pulse	200g/8oz Lean beef	
	Chopping herbs	8	30 secs	15g/½oz	
	Chopping nuts	8	30 secs	50g/2oz	
	Mayonnaise	8	30 secs	2 Eggs 300g/12oz Oil	
	Purees	8	30 secs	200g/8oz	
Citrus Juicer	Smaller items i.e. limes and lemons	1 – 2	–	1Kg/2lb 4oz	
	Larger fruits i.e. oranges and grapefruits				
Metal juice extractor	Juicing fruit and vegetables ie apples and carrots	8	–	800g/1lb 12oz apples 600g/1lb 5oz carrots	
	Juicing soft fruits ie grapes and tomatoes	8	–	500g/1lb 2oz	
Grinding mill	Processing a range of spices	8	30-60 secs	50g/2oz	
	Grinding coffee beans	8	30 secs		
	Chopping nuts	Pulse	10 secs	50g/2oz	
	Processing garlic cloves, fresh chillies and root ginger	Pulse	10 secs	30g/1oz	

* This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

using the attachments

Refer to recommended speed chart for each attachment.

17 knife blade

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control. Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pâté, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

hints

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

18 dough tool

Use for yeasted dough mixes.

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the appliance is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take approx. 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

19 dual whisk

Use for light mixtures such as egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges.

using the whisk

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push each beater 7 securely into the drive head.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

important

- **The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Always use the knife blade.**

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

creaming fat and sugar

- For best results fat should be allowed to soften at room temperature (20°C) before creaming. **DO NOT use fat straight from the fridge as this will damage the whisk.**
- Heavier ingredients such as flour and dried fruit should be folded in by hand.
- Do not exceed the maximum capacity or processing time stated in the recommended speed chart.

20 max capacity disc

When blending liquids in the bowl, the max capacity disc must be used with the knife blade. It prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the capacity disc over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl 10. **Do not push down on the capacity disc.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/grating discs

reversible slicing/grating discs - 4mm 21, 2mm 22

Use the grating side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

extra fine grater disc 23

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

fine julienne 24

Use to cut potatoes into straws and coarse grate for rosti, stir fries and vegetable garnishes.

French fry disc 25

Cuts potatoes for thin French Fries and ingredients for casseroles and dips (eg cucumber, apple and pear.)

safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- **Do not overfill the bowl - do not exceed the maximum capacity level marked on the bowl.**

to use the cutting discs

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost 11.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.

- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the Julienne or French fry disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright 12 comes out shorter than food placed horizontally 13.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

26 folding tool

Use the folding tool to fold light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses and fruit fools.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Push the paddle 8 securely into the drive head.
- 3 Fit the folding tool by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid – ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid .
- 6 **Select low speed (speed 1 -2).**

to remove the beater

Detach the beater from the drive head by pressing the release button 9.

hints

- Do not use high speed as a low speed is required to optimise the folding performance.
- For best results do not over whisk egg whites or cream – the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for longer than stated in the recommended speed chart as the air will be knocked out and the mix will be too loose.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using the spatula.

27 mini bowl and knife

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

- (a) mini blade
- (b) mini bowl

to use the mini bowl and knife

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
- 2 Fit the mini bowl over the detachable drive shaft - ensure the cut out sections align with the locating tabs 14 on the main bowl.
Note: The main bowl lid cannot be fitted if the mini bowl is not located correctly.
- 3 Place the knife blade over the drive shaft 15.
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

safety

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

- Do not process spices – they may damage the plastic.
- Do not process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (½ – ¾ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

28 grinding mill (If supplied)

Use the grinding mill for processing dry ingredients such as nuts or coffee beans and for grinding spices such as:- Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, garlic cloves and fresh chillies.

- (a) mill jar
- (b) grinding mill blade assembly

to use your grinding mill

- 1 Place your ingredients into the blade assembly (b).
- 2 Fit the jar (a) and turn clockwise to lock 16.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock 17.
- 4 Select a speed or use the pulse (P).

safety

- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your mill, do not run it continuously for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.

hints

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger up into small pieces before processing.
- For best results the mini bowl attachment is recommended when chopping herbs.

29 citrus juicer

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

- (a) cone
- (b) sieve

to use the citrus juicer

- 1 Fit the bowl onto the power unit, add the detachable drive shaft.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle 18.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down 19.
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus juicer will not operate if the sieve is not locked correctly.**
 - For best results store and juice the fruit at room temperature and hand roll on a worktop before juicing.
 - To help with juice extraction move the fruit from side to side when juicing.
 - When juicing large quantities, empty the strainer regularly to prevent the build up of pulp and seeds.

30 metal juice extractor

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

safety

- **Do not use the juice extractor if the filter is damaged.**
 - Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug before unblocking the feed tube.
 - Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
 - Never use a damaged attachment.
- (a) pusher
 - (b) lid
 - (c) pulp remover
 - (d) filter drum

to use the juice extractor

- 1 Fit the bowl to the power unit 20.
 - 2 Place the pulp remover into the filter drum - ensuring the tabs locate with the slots in the bottom of the drum 21.
 - 3 Fit the filter drum 22.
 - 4 Place the attachment lid onto the bowl, turn until it locks and the feed tube sits over the handle 23. **Your juice extractor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.**
 - 5 Cut the food to fit the feed tube.
 - 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
- After adding the last piece, let the juice extractor run for a further 30 seconds to extract all the juice from the filter drum.

important

- If the juice extractor starts to vibrate, switch off and empty the pulp from the drum. (The juice extractor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Maximum capacity that can be processed at one time is 800g of fruit or vegetables (refer to speed chart).
- Some very hard foods may make your juice extractor slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.
- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.

hints

- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- To maximise juice extraction place small quantities at a time in the feed tube and push down slowly.
- Citrus fruit - peel and remove the white pith, otherwise the juice may taste bitter. For best results use the citrus juicer.

31 attachment storage box

Your food processor is supplied with a storage box for your discs.

- 1 Fit the discs into the storage box when not in use 24.
- 2 The storage box is fitted with a safety lock - close the lid to lock. To open lift up the lid 25.


care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- **Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.**
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit 26.

blender

- 1 Empty the goblet, unscrew the blade unit by turning to the unlock position  to release. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.
- Care should be taken when removing the blade unit from the base.
- 2 Wash the goblet by hand.
- 3 Remove and wash the seal.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

dual whisk


- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**



grinding mill

- Remove the blade assembly from the jar by turning in an anti-clockwise direction.
- Wash the jar by hand.
- Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- Leave to dry upside down.

folding tool

- Detach the beater from the drive head by pressing the release button . Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

filter drum

- The cutting blades on the base of the filter drum are very sharp, take care when handling and cleaning the drum.

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

item	suitable for dishwashing
main bowl, mini bowl, lid, pusher	✓
knife blades, dough tool	✓
detachable drive shaft	✓
discs	✓
max capacity disc	✓
whisk beaters/folding tool paddle	✓
Do not immerse the drive head in water	
blender goblet, lid, filler cap	✓
blade unit and seal for blender	x
metal juice extractor	✓
grinding mill blade assembly	x
grinding mill jar	✓
spatula	✓

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you purchased your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power. No power/indicator light not lit. Bowl not fitted to power unit correctly. Bowl lid not locked on correctly.	Check processor is plugged in. Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is located correctly into the handle area. The processor will not work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
Compact chopper/grinder will not operate.	Compact chopper/grinder not locked on correctly. Compact chopper/grinder not assembled correctly.	The compact chopper/grinder will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened onto the compact chopper/grinder jar.
Blender will not operate.	Blender not locked on correctly. Blender not assembled correctly.	The blender will not operate if fitted incorrectly to the interlock. Check blade unit is fully tightened into the goblet.
Processor stops or slows during processing.	Overload protection operated. Processor overloaded or overheated during operation. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and allow the appliance to cool down for approximately 15 minutes. Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
Blender leaking from blade assembly base.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section. Check attachments are assembled correctly.	

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- De messen en de schijven zijn erg scherp; ga er dus voorzichtig mee om.
Houd ze bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep en weg van het snijvlak, vast.
- Til de keukenmachine niet bij het handvat op en draag hem evenmin op die manier; hierdoor kan het handvat afbreken, waardoor u letsel kunt oplopen.
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer deze op het lichtnet is aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd;
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - voor het reinigen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of het compacte hak/molenhulpstuk is bevestigd.**
- Voordat u het deksel van de kom haalt of de blender of het compacte hak/molenhulpstuk van het motorblok verwijderd:
 - zet het apparaat uit;
 - wacht totdat de hulpstukken / messen helemaal tot stilstand zijn gekomen;
 - zorg dat u de blenderbeker of het compacte hak/molenhulpstuk niet losschroeft van de messeneenheid.
- **VERBRANDINGSGEVAAR:** Laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Als teveel kracht wordt uitgeoefend op het vergrendelingsmechanisme, wordt dit apparaat beschadigd en kan het letsel veroorzaken.**
- **Haal de stekker altijd uit de keukenmachine wanneer u hem niet gebruikt.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- U mag de maximum capaciteit die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Misbruik van uw keukenmachine/blender kan tot letsel leiden.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

Raadpleeg de betreffende paragraaf onder De hulpstukken gebruiken voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen voor ieder hulpstuk afzonderlijk.

veiligheid m.b.t. de blender

- **VERBRANDINGSGEVAAR:** Laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.
- Gebruik de kan uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- De blender nooit leeg gebruiken.
- Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de kan toevoegt.
- Meng nooit meer dan het maximum niveau - 1,5 liter.

veiligheid m.b.t. de snij/raspschijf

- **Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.**
- **Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp**
- **Vul de kom niet te ver - overschrijdt de maximum capaciteit die op de kom wordt aangegeven niet.**

veiligheid m.b.t. de minikom en het mes

- Haal het deksel er nooit af voordat het meslemmet helemaal tot stilstand is gekomen.
- Het meslemmet is zeer scherp – ga er altijd voorzichtig mee om.

veiligheid m.b.t. het compacte hak/molenhulpstuk

- Breng nooit de messeneenheid op het apparaat aan zonder dat de beker is aangebracht.
- Schroef de beker nooit los terwijl het compacte hak/molenhulpstuk op uw keukenmachine bevestigd is.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Verwijder het compacte hak/molenhulpstuk pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Om een lange levensduur van uw compacte hak/molenhulpstuk te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden achtereen gebruiken. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Het apparaat werkt niet als het compacte hak/molenhulpstuk onjuist is bevestigd.
- Verwerk geen geelwortel (kurkuma) in het compacte hak/molenhulpstuk; dit is te hard en kan de messen beschadigen.

veiligheid m.b.t. de sapcentrifuge

- **De sapcentrifuge niet gebruiken als het filter beschadigd is.**
- Gebruik alleen de meegeleverde stamper. Steek uw vingers nooit in de toevoerbuïs. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de vulopening deblokkeert.
- Voordat u het deksel verwijdert, schakelt u de machine uit en wacht u totdat het filter is gestopt.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

- 1 Verwijder de plastic beschermhoezen van het mes. **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.** Deze beschermhoezen moeten weggegooid worden; ze zijn uitsluitend bedoeld om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.
- 2 Was de onderdelen, zie Reiniging en onderhoud.

legenda

keukenmachine

- ① motorblok
- ② kom met aandrijfas
- ③ verwijderbare aandrijfas
- ④ deksel
- ⑤ vulopening
- ⑥ duwstaafjes
- ⑦ veiligheidsvergrendeling
- ⑧ snelheids- en pulseerknop
- ⑨ aan/uit-lampje
- ⑩ snoeropslag (aan achterzijde)

blender

- ⑪ vuldop
- ⑫ deksel
- ⑬ kan
- ⑭ afsluitring
- ⑮ messeneenheid
- ⑯ voetstuk

A - standaardhulpstukken

- ⑰ meslemmet
- ⑱ deeghulpstuk
- ⑲ dubbele garde
- ⑳ schijf voor maximale capaciteit
- ㉑ 4mm-snij-/raspschijf
- ㉒ 2mm-snij-/raspschijf

B - optionele hulpstukken

Het kan zijn dat uw keukenmachine niet met alle hieronder genoemde hulpstukken geleverd wordt. De selectie aan hulpstukken is afhankelijk van het model. Raadpleeg het gedeelte Onderhoud en klantenservice voor meer informatie of om extra hulpstukken te bestellen.

- ㉓ extra fijne raspschijf (indien geleverd)
- ㉔ fijne julienneschijf (indien geleverd)
- ㉕ schijf voor dunne frietjes (indien geleverd)
- ㉖ vouwhulpstuk (indien geleverd)
- ㉗ minikom met mes (indien geleverd)
- ㉘ hak-/molenhulpstuk (indien geleverd)
- ㉙ citruspers (indien geleverd)
- ㉚ metalen sapcentrifuge (indien geleverd)
- ㉛ opslagdoos voor hulpstukken (indien geleverd)

gebruik van uw keukenmachine

- 1 Breng de kom op het motorblok aan. Doe het handvat naar rechts en draai naar voren ① tot het klikt.
- 2 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas van de kom.
NB: De verwijderbare aandrijfas ② moet op het apparaat worden gezet wanneer de schijven, minikom, garde, het vouwhulpstuk en de citruspers worden gebruikt.
 - Zet de kom en het hulpstuk altijd op de keukenmachine voordat u ingrediënten toevoegt.
- 3 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas/het hulpmiddel in het midden van het deksel ④ past.
 - **De machine functioneert niet als de kom of het deksel niet goed vergrendeld zijn. Controleer of de vulopening en de komhendel zich aan de rechterkant bevinden.**
- 4 Steek de stekker in het stopcontact. Het lampje 'Stroom aan' gaat aan. Selecteer een van de volgende opties:- Snelheidstoets – selecteer handmatig de vereiste snelheid (raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden). Pulseren – gebruik de pulseertoets (P) voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de toets wordt ingedrukt.
- 5 Zet de snelheidsknop aan het einde van het verwerken op de 'OFF' ('UIT') stand (Breng de snelheidsknop op dezelfde lijn als het 'Stroom aan' lampje ⑨).
 - **Voor u het deksel verwijdert, dient u het apparaat altijd uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**
belangrijk
 - Deze keukenmachine is niet geschikt voor het verpulveren of malen van koffiebonen of voor het vermalen van kristalsuiker tot basterdsuiker.

uw blender gebruiken

- 1 Breng de afsluitring (14) in de messeneenheid aan (15) en zorg ervoor dat de afdichting op de juiste plaats zit. **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Bevestig de messeneenheid (15) in het voetstuk (16).
- 3 Schroef de mesmontage op de beker en zorg ervoor dat de mesmontage volledig is vastgezet (4). Verwijs naar de grafische afbeeldingen aan de onderkant van het voetstuk als volgt:

 – onvergrendelde stand

 – vergrendelde stand

De blender werkt niet als hij incorrect in elkaar is gezet.

- 4 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 5 Breng de vuldop op het deksel aan, doe het deksel dan op de kan en draai deze met de klok mee (5) om hem te vergrendelen.
- 6 Zet de blender op het motorblok en draai hem naar rechts (6) om hem vast te zetten.

• Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is op de vergrendeling.

- 7 Selecteer een snelheid (verwijs naar de tabel met aanbevolen snelheden) of gebruik de pulseerknop

tips

- Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat misschien schoonschrappen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.
- Verbrijzelen van ijsblokjes – pulseer in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is.
- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat het apparaat regelmatig legen.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1,5 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

tabel met aanbevolen snelheden

instrument/hulpstuk	functie	aanbevelen snelheid	verwerkingstijd *	maximum capaciteit
Mes	Kant-en-klare taartmixen	8	15-20 sec	1,5 kg bloemgewicht
	Gebaksdeeg – boter met bloem mengen	5 – 8	10 sec	340g bloemgewicht
	Water toevoegen om ingrediënten te mengen		10-20 sec	
	Vis en mager vlees hakken	Pulseren – 8	10-30 sec	600g
	Patés en terrines			max mager rundvlees
	Groenten hakken	Pulseren	5-10 sec	500g
	Noten hakken	8	30-60 sec	200g
	Zacht fruit, gekookt fruit en gekookte groenten pureren	8	10-30 sec	1 kg
	Sauzen, dressing en dips	8	max 2 min	800g
Mes met schijf voor maximale capaciteit	Koude soepen	Begin op lage snelheid en verhoog tot maximum	30-60 sec	1,5 liter
	Milkshakes/beslag		15-30 sec	1 liter
Dubbele garde	Eiwitten	8	60-90 sec	6 (200g)
	Ei en suiker voor vetloze taarten	8	4-5 min	3 (150g)
	Room	8	30 sec	500 ml
	Boter en suiker kloppen	8	max 2 min	200g vet 200g suiker
Deeghulpstuk	Mengsels met gist	8	60 sec	1 kg totaalgewicht
	Wit broodmeel	8	60 sec	600g bloemgewicht
	Volkoren broodmeel	8	60 sec	500g bloemgewicht
Vouwhulpstuk	Slagroom en vruchtenpuree	1 – 2	60 sec	300g room, 300g puree
	Eiwitten in zware mengsels vouwen	1 – 2	60 sec	totaalgewicht 600g
	Bitterkoekjes	1 – 2	60 sec	totaalgewicht 500g
Schijven – snijden/ raspen	Harde ingrediënten als wortelen, harde kaas	5 – 8	–	Niet boven het op de kom aangegeven maximale vulvermogen vullen
	Zachtere ingrediënten als komkommer, tomaten	1 – 5	–	
Extra fijne rasp	Parmezaanse kaas, aardappelen voor Duitse aardappelknodels	8	–	
Fijne julienneschijf	Aardappellucifers en rösti Roerbakgerechten en groentegarnituur	8	–	
Schijf voor dunne frietjes	Snijdt aardappelen voor dunne frietjes en ingrediënten voor ovenschotels en dipsauzen (bijv. komkommer, appel en peer)	8	–	
Blender	Koude vloeistoffen en dranken	8	15-30 sec	
	Soep op bouillonbasis	8	30 sec	1,2 liter
	Soep met melk	8	30 sec	1 liter
	VERBRANDINGSGEVAAR: Laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.			
Minikom met mes	Vlees	8	20 sec + pulseren	200g mager rundvlees
	Kruiden hakken	8	30 sec	15g
	Noten hakken	8	30 sec	50g
	Mayonaise	8	30 sec	2 eieren 300g olie
	Puree	8	30 sec	200g
Citrusfruitpers	Kleinere ingrediënten, zoals limoenen en citroenen Groter fruit zoals sinaasappels en grapefruit	1 – 2	–	1 kg
Metalen sapcentrifuge	Stevig fruit en stevige groenten d.w.z. appels en wortelen	8	–	800 g appels 600 g wortelen
	Zacht fruit, zoals druiven en tomaten	8	–	500 g
Hak-/molenhulpstuk	Verskillende specerijen verwerken	8	30-60 sec	50 g
	Koffiebonen malen	8	30 sec	
	Noten hakken	Pulseren	10 sec	50 g
	Teentjes knoflook, verse Spaanse pepers en verse gember verwerken	Pulseren	10 sec	30 g

* Dit dient uitsluitend als richtlijn en is afhankelijk van het precieze recept en de ingrediënten die worden verwerkt.

de hulpstukken gebruiken

Raadpleeg de aanbevolen snelheidstabel voor elk hulpstuk.

17 meslemmet

Van alle hulpstukken is het meslemmet het meest veelzijdige. De duur van de verwerkingstijd bepaalt de verkregen textuur. Voor een grovere textuur gebruikt u de pulseerknop. Gebruik het meslemmet voor het maken van taart en gebak, voor het fijnhakken van rauw of gekookt vlees, groenten, noten, paté, dips, voor het pureren van soep en voor het verkrumelen van koekjes en brood.

tips

- Snij etenswaren zoals vlees, brood en groente in blokjes van 2 cm, voordat u ze gaat verwerken.
- Koekjes moeten in stukjes verbrokken worden en via de vulopening worden toegevoegd, terwijl de machine draait.
- Als u gebak maakt en de boter rechtstreeks uit de koelkast gebruikt, moet u de boter in blokjes van 2 cm snijden.
- Zorg ervoor dat u de machine niet te lang gebruikt.

18 deeghulpstuk

Deze haak wordt gebruikt voor het kneden van gegist deeg.

- Doe de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof door de toevoerbuis, terwijl de vulopening draait. Meng de ingrediënten totdat een gladde elastische deegbal ontstaat. Dit duurt 60 seconden.
- Kneed het deeg opnieuw met de hand. Kneed het deeg niet in de kom, omdat de machine hierdoor instabiel kan worden.

19 dubbele garde

Gebruiken voor lichte mengsels zoals eiwitten, room, gecondenseerde melk en voor het kloppen van eieren en suiker voor vetloos biscuitgebak.

de garde gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Duw beide gardes 7 goed in de aandrijfkop.
- 3 Monteer de garde door hem zorgvuldig te draaien, totdat hij over de aandrijfas zakt.
- 4 Voeg de ingrediënten aan de kom toe.
- 5 Zet het deksel erop – zorg ervoor dat de bovenkant van de aandrijfas in het midden van het deksel past.
- 6 Zet de machine aan.

belangrijk

- **De garde is niet geschikt om kant-en-klare taartmixen te bereiden, aangezien deze mengsels te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen. Gebruik altijd het mes.**

tips

- Het beste resultaat wordt verkregen met eieren op kamertemperatuur.
- Zorg ervoor dat de kom en de garde schoon en vetvrij zijn, voordat u ze gaat gebruiken.

boter en suiker kloppen

- Voor het beste resultaat moet de boter eerst op kamertemperatuur komen (20 °C) voordat hij wordt geklopt. **Gebruik GEEN boter die rechtstreeks uit de koelkast komt, omdat de garde hierdoor beschadigd raakt.**
- Zwaardere ingrediënten zoals bloem en gedroogd fruit moeten handmatig worden ingevouwen.
- U mag de maximum capaciteit of verwerkingstijd die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.

20 schijf voor max capaciteit

Wanneer vloeistoffen worden gemengd in de kom, moet gebruik worden gemaakt van de schijf voor maximale capaciteit met het mes. Hierdoor wordt lekken voorkomen en worden de hakprestaties van het mes verbeterd.

- 1 Zet de kom op het motorblok.
- 2 Monteer het meselement.
- 3 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 4 Zet de schijf voor maximale capaciteit over de bovenkant van het mes; zorg er hierbij voor dat de schijf op de rand in de kom rust 10. **Duw de capaciteitsschijf niet naar beneden.**
- 5 Plaats het deksel op de kom en zet de machine aan.

schijven voor snijden/raspen

omkeerbare schijven voor snijden/raspen – 4mm 21, 2mm 22

Gebruik de raspzijde voor kaas, wortels, aardappelen en voedingsmiddelen met een gelijksoortige textuur. Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappelen, kool, komkommer, courgette, bieten en uien.

extra fijne rasp schijf 23

Voor het raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor knoedels.

fijne julienne 24

Gebruiken om aardappelen in lucifers te snijden en grof raspen voor rösti, roerbakken en groentegarrituur.

schijf voor dunne frietjes 25

Snijdt aardappelen voor dunne frietjes en ingrediënten voor ovenschotels en dipsauzen (bijv. komkommer, appel en peer)

veiligheid

- **Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.**
- **Wees voorzichtig met de snijschijven – ze zijn heel erg scherp**
- **Vul de kom niet te ver - overschrijdt de maximum capaciteit die op de kom wordt aangegeven niet.**

de snijschijven gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Houd de schijf aan de middengreep vast en plaats hem op de aandrijfas, met de juiste zijde naar boven gekeerd 11.
- 3 Zet het deksel op zijn plaats.

- 4 Doe de ingrediënten in de vulopening.
Kies de maat toevoerbuis die u wilt gebruiken. De pusher bevat een kleinere toevoerbuis voor de verwerking van individuele items en dunne ingrediënten.
De kleine toevoerbuis gebruiken: steek eerst de grote pusher in de toevoerbuis.
De grote toevoerbuis gebruiken: gebruik beide pushers tegelijkertijd.
- 5 Zet de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig met de stamper naar binnen – **steek uw vingers nooit in de vulopening.**

tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd de ingrediënten niet te klein. Vul de hele breedte van de vulopening met de ingrediënten. Zodoende kunnen de ingrediënten tijdens de verwerking niet zijwaarts schuiven. Gebruik anders de kleine toevoerbuis.
- Plaats bij gebruik van de julienneschijf of schijf voor aardappellucifers de ingrediënten horizontaal.
- Bij gebruik van de snij- of raspschijf: voedsel dat rechtop 12 in de vulopening wordt gezet komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal 13 wordt geplaatst.
- Er blijven altijd restjes aan de schijf of in de kom hangen na de verwerking.

26 vouwhulpstuk

Gebruik het vouwhulpstuk om lichte ingrediënten in zwaardere mengsels te vouwen, zoals voor meringue, mousse en vruchtenmousse.

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Duw het roerblad 9 goed in de aandrijfkop.
- 3 Zet het vouwhulpstuk op de foodprocessor door voorzichtig te draaien tot het over de aandrijfas valt.
- 4 Voeg de ingrediënten toe.
- 5 Leg het deksel erop – zorg dat de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
- 6 **Selecteer een lage snelheid (snelheid 1 – 2).**

ga als volgt te werk om de klopper te verwijderen

Neem de klopper uit de aandrijfkop door op de ontgrendelingsknop te drukken 9.

tips

- Gebruik geen grote snelheid, aangezien een kleine snelheid vereist is om het invouwen te optimaliseren.
- Voor het beste resultaat de eiwitten of room niet te lang kloppen – het vouwhulpstuk kan het mengsel niet goed vouwen als het geklopte mengsel te stevig is.
- Vouw het mengsel niet langer dan aangegeven wordt in de tabel met aanbevolen snelheden, aangezien de lucht dan uit het mengsel wordt geslagen en het mengsel te slap wordt.
- Ongemengde ingrediënten op het blad of de zijanten van de kom moeten zorgvuldig met de spatel worden ingevouwen.

27 minikom met mes

Gebruik de minikom om kruiden te hakken en om kleine hoeveelheden ingrediënten te mengen, zoals vlees, ui, noten, mayonaise, groente, puree, sauzen en babyvoeding.

- (a) minimes
- (b) minikom

de minikom met mes gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
- 2 Zet de minikom over de verwijderbare aandrijfas – zorg dat de uitsnijdingen zijn uitgelijnd met de lipjes 14 op de hoofdkom.
NB: Het deksel van de hoofdkom past niet als de minikom niet goed is geplaatst.
- 3 Plaats het mes over de aandrijfas 15.
- 4 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt moeten worden.
- 5 Plaats het deksel op de kom en zet de machine aan.

veiligheid

- Verwijder het deksel nooit voordat het mes helemaal tot stilstand is gekomen.
- Het mes is erg scherp – ga er altijd voorzichtig mee om.

belangrijk

- Verwerk geen specerijen in de keukenmachine – ze kunnen de kunststof onderdelen beschadigen.
- Verwerk geen harde ingrediënten, zoals koffiebonen, ijsklontjes of chocolade – ze kunnen het meselement beschadigen.

tips

- Kruiden worden het beste verwerkt wanneer ze schoon en droog zijn.
- Voeg altijd een klein beetje vloeistof toe wanneer u gekookte ingrediënten tot babyvoeding verwerkt.
- Snij etenswaren zoals vlees, brood, groente in blokjes van 1-2 cm, voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u mayonaise maakt, giet u de olie door de toevoerbuis.

28 hak-/molenhulpstuk (indien meegeleverd)

Gebruik het hak-/molenhulpstuk voor het verwerken van droge ingrediënten zoals noten of koffiebonen en voor het malen van specerijen zoals:-
Zwarte peperkorrels, kardamomzaadjes, komijnzaadjes, korianderzaadjes, venkelzaadjes, verse gember, teentjes knoflook en verse Spaanse pepers.

- (a) molenbakje
- (b) mesmontage hak-/molenhulpstuk

uw hak-/molenhulpstuk gebruiken

- 1 Doe uw ingrediënten in de mesmontage 16.
- 2 Breng het bakje (a) aan en draai met de klok mee om het vast te zetten 16.
- 3 Zet het molenbakje op het motorblok en draai met de klok mee om het vast te zetten 17.
- 4 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (P).

veiligheid

- Breng de messeneenheid nooit op uw food processor aan zonder het bakje te hebben aangebracht.
- Schroef het bakje nooit los terwijl het hak-/molenhulpstuk op uw apparaat is aangebracht.
- Raak de scherpe messen niet aan – Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Verwijder het hak-/molenhulpstuk nooit voordat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Om ervoor te zorgen dat uw hak- en molenhulpstuk lang mee blijft gaan, mag het niet langer dan 60 seconden achtereen draaien. Schakel uit zodra u de juiste consistentie heeft verkregen.
- Het apparaat werkt niet indien het hak-/molenhulpstuk onjuist is aangebracht.
- Verwerk geen geelwortel (kurkuma) in het hak-/molenhulpstuk, aangezien die te hard is en de messen kan beschadigen.

tips

- Voor optimale prestaties bij het verwerken van specerijen bevelen we aan dat u niet meer dan 50 g tegelijk in het hak-/molenhulpstuk verwerkt.
- Ongemalen specerijen behouden hun smaak veel langer dan gemalen specerijen, dus u kunt het beste een kleine hoeveelheid vers malen om de smaak te behouden.
- Ongemalen specerijen kunnen het beste worden geroosterd voordat ze worden gemalen, omdat hierdoor een maximum aan smaak en essentiële oliën vrijkomt.
- Snij gember in kleine stukken voordat u het verwerkt.
- Bij het fijnhakken van kruiden wordt voor de beste resultaten aanbevolen de minikom te gebruiken.

29 citrusfruitpers

Gebruik de citrusfruitpers om het sap uit citrusvruchten te persen (bijv. sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits).

- (a) perskegel
- (b) zeef

de citrusfruitpers gebruiken

- 1 Plaats de kom op het motorblok en bevestig de verwijderbare aandrijfas.
 - 2 Plaats de zeef in de kom. Zorg ervoor dat de hendel van de zeef vlak boven de hendel van de kom vergrendeld is 19.
 - 3 Plaats de kegel over de aandrijfas. Draai de kegel totdat hij helemaal naar beneden valt 19.
 - 4 Snijd het fruit door midden. Zet de machine aan en druk het fruit op de kegel.
- **De citrusfruitpers functioneert niet als de zeef niet juist is vergrendeld.**
 - Voor het beste resultaat gebruikt u vruchten op kamertemperatuur en rolt u ze met de hand over een werktafel, voordat u ze gaat persen.
 - Om zoveel mogelijk sap uit het fruit te halen kunt u de vrucht heen en weer bewegen.
 - Als u erg veel vruchten perst, dient u de zeef regelmatig te legen om ervoor te zorgen dat er niet teveel vruchtvlees en pitjes in vast blijven zitten.

30 metalen sapcentrifuge (indien geleverd)

Gebruik de sapcentrifuge om sap uit stevige vruchten en groenten te persen.

veiligheid

• De sapcentrifuge niet gebruiken als het filter beschadigd is.

- Gebruik alleen de meegeleverde stamper. Steek uw vingers nooit in de toevoerbuisk. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de vulopening deblokkeert.
- Voordat u het deksel verwijdert, schakelt u de machine uit en wacht u totdat het filter is gestopt.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk.

- (a) stamper
- (b) deksel
- (c) vruchtvleesverwijderaar
- (d) filtertrommel

de sapcentrifuge gebruiken

- 1 Breng de kom op het motorblok aan 20.
 - 2 Plaats de vruchtvleesverwijderaar in de filtertrommel. Zorg ervoor dat de lipjes in de gleuven onder in de trommel passen 21.
 - 3 Monteer de filtertrommel 22.
 - 4 Zet het deksel van het hulpstuk op de kom; draai het deksel tot het vergrendeld is en de vulopening zich boven het handvat bevindt 23. **Uw sapcentrifuge werkt niet als de kom of het deksel niet juist op het vergrendelingsmechanisme zijn bevestigd.**
 - 5 Snijd de etenswaren in stukjes die in de vulopening passen.
 - 6 Schakel in en duw met het duwhulpstuk gelijkmatig naar beneden – **doe uw vingers nooit in de invoerkoker.** Geheel verwerken alvorens meer toe te voegen.
- Nadat u het laatste stuk heeft toegevoegd, laat u de sapcentrifuge nog 30 seconden draaien om al het sap uit het filtertrommel te extraheren.

belangrijk

- Als de sapcentrifuge begint te trillen, schakelt u hem uit en verwijdert de pulp van het filter. (De sapcentrifuge gaat trillen als de pulp ongelijkmatig verdeeld is).
- De maximale hoeveelheid fruit of groente die in één keer kan worden verwerkt, is 800 g (zie snelheidtabel).
- Sommige erg harde ingrediënten kunnen uw sapcentrifuge vertragen of stoppen. Als dat gebeurt, schakelt u het apparaat uit en reinigt het filter.
- Zet de machine uit en leeg de vruchtvleesverzamelaar regelmatig tijdens het gebruik.

tips

- Voordat u de machine aan zet, verwijdert u alle pitten (bijv. uit paprika, meloen, pruimen) en alle harde schillen (bijv. meloen, ananas). U hoeft appels en peren niet te schillen. Ook hoeft u het klokhuis niet te verwijderen.
- Gebruik stevige, verse groente en fruit.
- Voor een optimale sapopbrengst doet u kleine hoeveelheden in de vulopening en duwt u langzaam naar beneden.
- Citrusvruchten – schil de vruchten en verwijder de witte vliezen, anders smaakt het sap bitter. Voor het beste resultaat gebruikt u de citrusfruitpers.

31 opbergcontainer voor hulpstukken

Uw food processor wordt geleverd met een opslagdoos voor uw schijven.

- 1 Doe de schijven in de opslagdoos wanneer ze niet in gebruik zijn 24.
- 2 De opslagdoos is uitgerust met een veiligheidsslot – doe het deksel dicht om de doos te vergrendelen. Til het deksel op om hem te openen 25.

onderhoud en reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- **Messen en snijschijven zijn zeer scherp - ga er voorzichtig mee om.**
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

motorhuis

- Veeg af met een vochtige doek, en droog dan af. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Dompel het motorblok niet in water onder.
- Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok 26.

blender

- 1 Maak de beker leeg, schroef het meselement los door het naar de onvergrendelde stand  te draaien. Verwijder dan de messeneenheid door van onderen af omhoog te duwen.
- Wees extra voorzichtig wanneer u de messeneenheid van het voetstuk afhaalt.
- 2 Was de beker met de hand.
- 3 Verwijder en was de afdichtring.
- 4 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 5 Laat ondersteboven drogen.


dubbele garde

- Neem de kloppers uit de aandrijfkop door ze er voorzichtig uit te trekken. In warm zeepsop afwassen.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog hem af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

hak-/molenhulpstuk

- Haal de mesmontage uit het bakje door tegen de klok in te draaien.
- Was het bakje met de hand.
- Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze schoon met warm water en zeep, en spoel ze dan grondig onder de kraan af. **Dompel de meseenheid niet in water onder.**
- Laat ondersteboven drogen.

vouwhulpstuk

- Neem de klopper uit de aandrijfkop door op de ontgrendelingsknop te drukken . In warm zeepsop afwassen.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog hem af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

filtertrommel

- De snijschijven aan de onderkant van de filtertrommel zijn zeer scherp, dus wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van de trommel.

alle andere onderdelen

- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- U kunt deze artikelen ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Plaats ze niet op het onderste rek net boven het verwarmingselement. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur (maximaal 50 °C) te gebruiken.

Item	Item geschikt voor afwasmachine
hoofdkom, minikom, deksel, duwer	✓
meslemmet, deeghulpstuk	✓
verwijderbare aandrijfas	✓
schijven	✓
schijf voor maximale capaciteit	✓
garde kloppers/vouwhulpstuk roerblad Dompel de aandrijfkop nooit onder in water	✓
blenderbeker, deksel, vuldop	✓
messeneenheid en afsluitring voor blender	✗
metalen sapcentrifuge	✓
mesmontage hak-/molenhulpstuk	✗
bakje hak-/molenhulpstuk	✓
spatel	✓

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- **Als u problemen ondervindt met deze keukenmachine, wordt aangeraden eerst het hoofdstuk Problemen oplossen te lezen, voordat u hulp inroept.**
 - Als u hulp nodig hebt met:
 - het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud en reparatie
 - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
 - Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
 - Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet.	Geen stroom. Geen stroomtoevoer/indicatielampje gaat niet branden. De kom is niet juist op het motorblok geplaatst. Het deksel van de kom is niet juist vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de kom juist geplaatst is en het handvat naar rechts wijst. Controleer of de dekselvergrendeling juist in het handvatgebied geplaatst is. De keukenmachine werkt niet als de kom en deksel onjuist geplaatst zijn.
Compact hak/molenhulpstuk functioneert niet.	Compact hak/molenhulpstuk niet goed vergrendeld. Compact hak/molenhulpstuk niet goed geassembleerd.	Het compacte hak/molenhulpstuk werkt niet goed als hij niet juist aan de vergrendeling is bevestigd. Controleer of de messeneenheid geheel is vastgedraaid op de beker van het compacte hak/molenhulpstuk.
Blender functioneert niet.	Blender niet juist vergrendeld. De blender is niet goed gemonteerd.	De blender werkt niet als hij niet juist aan de vergrendeling is bevestigd. Controleer of het meselement goed in de beker maatglas vast zit.
Keukenmachine stopt of gaat langzamer werken tijdens de verwerking.	Beveiliging tegen overbelasting. Keukenmachine overbelast of oververhit tijdens de werking. Maximum capaciteit overschreden.	Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen. Raadpleeg de snelheidstabel voor de maximale hoeveelheden die kunnen worden verwerkt.
De blender lekt via de basis van de messeneenheid.	De afdichtring ontbreekt. De afdichtring is onjuist geplaatst. De afdichtring is beschadigd.	Controleer of de afdichtring goed geplaatst en onbeschadigd is. Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Afsluitring van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.	De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking.	Schroef de beker los en controleer of de afsluitring op de messeneenheid zit. Voor een vervangende afdichtring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Slecht resultaat met apparaten en hulpstukken.	Lees de tips in de paragraaf Gebruik van uw hulpstuk. Controleer of de hulpstukken goed zijn gemonteerd.	

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du bol du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- **Ne fixez jamais l'unité porte-lames au bloc d'alimentation sans que le bol du blender ou le hachoir/moulin compact ne soit au préalable installé.**
- Avant de retirer le couvercle du bol, du blender ou du hachoir/moulin compact du bloc d'alimentation :
 - éteignez l'appareil;
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
 - veillez à ne pas dévisser le bol du blender ou du hachoir/moulin compact de l'unité porte-lames.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».

- Ne mouillez jamais le bloc d'alimentation, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot / blender peut provoquer des blessures.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.

sécurité du blender

- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le blender avec son couvercle.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- Ne mixez jamais plus que la quantité maximale, fixée à 1,5 litres.

sécurité du disque à râper / à découper

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- **Ne remplissez pas à ras-bord le bol – ne dépassez pas le repère de capacité maximale indiqué sur le bol.**

sécurité concernant le mini bol et le couteau

- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame couteau n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame couteau est très coupante - manipulez-la avec soin.

sécurité du mini hachoir / moulin

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le bol tant que le hachoir/moulin compact est installé sur votre appareil
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le hachoir/moulin compact tant que les lames ne sont pas totalement à l'arrêt.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre hachoir/moulin compact, ne le faites jamais fonctionner en continu pendant plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le hachoir/moulin compact n'est pas correctement installé.
- N'insérez pas de tubercules dans le hachoir/moulin compact car ces aliments sont trop durs et risqueraient d'endommager les lames.

sécurité de l'extracteur de jus

- **N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.
- N'utilisez jamais un accessoire endommagé.

avant de brancher

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

- 1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Nettoyez les éléments, voir « entretien et nettoyage ».

légende

robot

- ① bloc moteur
- ② bol avec axe d'entraînement
- ③ axe d'entraînement amovible
- ④ couvercle
- ⑤ tube d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑧ sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑨ témoin de fonctionnement
- ⑩ range-cordon (à l'arrière)

blender

- ⑪ bouchon
- ⑫ couvercle
- ⑬ bol
- ⑭ joint d'étanchéité
- ⑮ unité porte-lames
- ⑯ base

A – accessoires standard

- ⑰ lame couteau
- ⑱ pétrin
- ⑲ double fouet
- ⑳ disque à capacité maximale
- ㉑ disque à émincer / à râper de 4 mm
- ㉒ disque à émincer / à râper de 2 mm

B - accessoires en option

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre modèle de robot. Les accessoires varient en fonction des modèles de robot. Pour plus d'informations ou pour commander des accessoires supplémentaires, reportez-vous à la section " service après-vente "

- ㉓ disque à râper extra fin (si fourni)
- ㉔ disque à julienne (si fourni)
- ㉕ disque à faire des frites (si fourni)
- ㉖ accessoire mélange délicat (si fourni)
- ㉗ mini bol et lame (si fourni)
- ㉘ moulin à moudre (si fourni)
- ㉙ presse-agrumes (si fourni)
- ㉚ extracteur de jus en métal (si fourni)
- ㉛ boîte de rangement des accessoires (si fourni)

utilisation du robot

- 1 Installez le bol sur le bloc d'alimentation. Positionnez les poignées vers le côté droit et tournez vers l'avant ① jusqu'à ce qu'il soit en place.
- 2 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
Remarque : l'axe d'entraînement détachable ② doit être monté lorsque vous utilisez les disques, le mini bol, le fouet, l'accessoire mélange délicat ou le presse-agrumes.
 - Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- 3 Installez le couvercle en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle ③.
 - **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
- 4 Branchez. Le témoin d'allumage s'enclenche. Sélectionnez l'une des options suivantes : -
Contrôle de la vitesse – sélectionnez manuellement la vitesse requise (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).
Touche Pulse - Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 5 À la fin de l'opération, tournez le sélecteur de vitesses sur la position ' OFF ' / ARRÊT. (Alignez le sélecteur de vitesses sur le témoin lumineux d'allumage ⑨).
 - **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**
important
 - Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

pour utiliser votre blender

- 1 Insérez le joint d'étanchéité ⑭ sur l'unité porte-lames ⑮ - veillez à ce que le joint soit correctement inséré. **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Clipsez l'unité porte-lames ⑮ sur le socle ⑯.
- 3 Vissez le bloc porte-lames sur le gobelet - en veillant à ce que le bloc porte-lames soit complètement serré ④.
Reportez-vous aux schémas indiqués sous le socle, comme suit :

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

- 4 Mettez vos ingrédients dans le bol.
 - 5 Installez le bouchon de remplissage sur le couvercle, puis disposez le couvercle sur le gobelet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour ⑤ le verrouiller.
 - 6 Installez le blender sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑥.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**
- 7 Sélectionnez une vitesse (reportez-vous aux tableaux des vitesses recommandées) ou utilisez la commande pulse.

conseils

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez la touche pulse.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement installé.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- N'utilisez pas le blender à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1,5 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale	
Lame tranchante	Mélanges tout en un pour gâteaux	8	15 à 20 s	1,5Kg farine	
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine	5 – 8	10 s	340g farine	
	Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte		10 à 20 s		
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre	Pulse – 8	10 à 30 s	600g boeuf maigre max.	
	Pâtés et terrines				
	Pour couper des légumes	Pulse	5 à 10 s	500g	
	Pour hacher des noix	8	30 à 60 s	200g	
Lame couteau avec disque à capacité maximale	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	8	10 à 30 s	1Kg	
	Sauces, assaisonnements et mousses	8	2 min max	800g	
	Soupes froides	Commencez à petite vitesse et augmentez jusqu'à la vitesse maximale	30 à 60 s	1,5 litres	
	Milkshakes / pâtes à frire		15 à 30 s	1 litres	
Double fouet	Blancs d'œufs	8	60 à 90 s	6 (200g)	
	Œuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse	8	4 à 5 min	3 (150g)	
	Crème	8	30 s	500 ml	
	Pour monter en crème sucre et beurre (ou autre corps gras)	8	2 min max	200g beurre 200g sucre	
Pétrin	Mélange à base de levure	8	60 s	1Kg poids total	
	Farine pour pain blanc	8	60 s	600g farine	
	Farine pour pain complet	8	60 s	500g farine	
Accessoire mélange délicat	Pour fouetter de la crème et des purées de fruit	1 – 2	60 s	300g crème, 300g purée	
	Pour monter des blancs en neige	1 – 2	60 s	600g poids total	
	Macarons	1 – 2	60 s	500g poids total	
Disques - éminceur / râpe	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures	5 – 8	–	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol.	
	Aliments plus mous – concombres, tomates	1 – 5	–		
Râpe extra fine	Parmesan, pommes de terre pour la préparation de boulettes	8	–		
Disque à Julienne	Pailles de pomme de terre et röstis (galettes de pomme de terre) Sautés de légumes et garnitures de légumes	8	–		
Disque à faire des frites	Coupe les pommes de terre pour faire des frites fines, ainsi que les ingrédients pour une cuisson à la cocotte, ou pour les bâtonnets à tremper dans une sauce (concombre, pomme, poire).	8	–		
Blender	Liquides et boissons froids	8	15 à 30 s		1,5 litres
	Soupes sans laitage	8	30 s		1,2 litres
	Soupes à base de lait	8	30 s		1 litres
RISQUE DE BRÛLURE : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.					
Mini bol et couteau	Viande	8	20 s + Pulse		200g boeuf maigre
	Pour hacher des herbes aromatiques	8	30 s	15g	
	Pour concasser des noix	8	30 s	50g	
	Mayonnaise	8	30 s	2 oeufs 300g d'huile	
	Purées	8	30 s	200g	
Presse-agrumes	Des articles plus petits, par ex. citrons et limes Les fruits plus imposants, par ex. oranges et pamplemousses	1 – 2	–	1Kg	
Extracteur de jus en métal	Extraire le jus de fruits fermes et de légumes. Par ex pommes et carottes	8	–	800g pommes 600g carottes	
	Extraire le jus de fruits mous, par ex raisins et tomates	8	–	500g	

tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale
Moulin à moudre	Moudre tout une variété d'épices	8	30 à 60 s	50 g
	Moudre des grains de café	8	30 s	
	Moudre des noix	Pulse	10 s	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	Pulse	10 s	30 g

* Ces informations sont fournies à titre indicatif seulement et tout dépend de la recette appliquée et des ingrédients utilisés en cours de traitement.

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

17 lame couteau

La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent de tous. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage.

Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).

Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteaux et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes.

conseils

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

18 pétrin

Utilisez pour les mélanges de pâtes à levain.

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte, et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

19 double fouet

Utilisez pour des mélanges légers tels que les blancs d'œuf, de la crème, du lait évaporé et pour fouetter du sucre et des œufs pour des préparations légères.

utilisation du fouet

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
- 2 Enfoncez chaque batteur 7 fermement à l'intérieur de la tête de l'axe.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'axe d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité de l'axe d'entraînement est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

● **Le fouet ne convient pour travailler des mélanges tout en un pour gâteaux car ces mélanges sont trop épais et pourraient endommager l'appareil. Utilisez toujours la lame couteau.**

conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.
- **Monter en crème du sucre et beurre (ou autre corps gras)**
- Pour de meilleurs résultats, laissez le beurre se ramollir au préalable à température ambiante (20° C) avant de le monter en crème. **N'UTILISEZ PAS du beurre sorti directement du réfrigérateur car cela pourrait endommager le fouet.**
- Les ingrédients plus épais tels que la farine et les fruits secs doivent être incorporés à la main.
- Ne dépassez pas la capacité maximale ni le temps de fonctionnement stipulés dans le tableau des vitesses recommandées.

⑳ disque à capacité maximale

Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame.

- 1 Installez le bol sur le bloc d'alimentation.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Installez le disque à capacité par dessus la lame en veillant à ce qu'il repose sur le rebord à l'intérieur du bol ⑩.

N'appuyez pas sur le disque à capacité.

- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.

disques râpe / éminceur

disques râpe / éminceur réversibles - 4mm ㉑, 2mm ㉒

Utilisez le disque râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.

Utilisez le disque éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betterave et oignons.

disque à râper extra fin ㉓

Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

en fine julienne ㉔

Utilisez pour découper des pommes de terre et râper grossièrement afin de réaliser des röstis, des légumes sautés et des garnitures de légumes.

disque à faire des frites ㉕

Coupe les pommes de terre pour faire des frites fines, ainsi que les ingrédients pour une cuisson à la cocotte, ou pour les bâtonnets à tremper dans une sauce (concombre, pomme, poire).

sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- **Ne remplissez pas à ras-bord le bol – ne dépassez pas le repère de capacité maximale indiqué sur le bol.**

pour utiliser les disques de coupe

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
- 2 Tout en maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut ⑩.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Introduisez les aliments dans le tube.
Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins.
Pour utiliser le petit tube d'alimentation – introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.
Pour utiliser le grand tube – utilisez les deux poussoirs ensemble.

- 5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez les disques à faire des Julienne ou des frites, veuillez insérer les aliments horizontalement.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ⑫ ressortent plus courts que ceux placés horizontalement ⑬.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

㉖ accessoire mélange délicat

Utilisez l'accessoire mélange délicat pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour faire par exemple des meringues, des mousses et des mousses de fruits.

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
- 2 Assemblez les deux parties de l'accessoire mélange délicat ⑧.
- 3 Installez l'accessoire mélange délicat en le tournant délicatement jusqu'à ce qu'il soit juste au-dessus de l'axe d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Installez le couvercle – en veillant à ce que l'extrémité de l'axe soit situé au centre du couvercle.
- 6 **Sélectionnez la vitesse basse (vitesses 1 – 2).**

Pour retirer le batteur

Détachez le batteur de la tête de l'axe en appuyant sur le bouton de libération ⑨.

conseils

- N'utilisez pas une vitesse élevée car pour optimiser les résultats de mélange, il est préférable d'appliquer une petite vitesse.
- Pour de meilleurs résultats, ne fouettez pas trop les blancs d'œuf ou la crème – l'accessoire mélange délicat ne pourrait pas battre correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- N'incorporez pas le mélange plus longtemps que ce qui est mentionné dans le tableau des vitesses recommandées car l'air risquerait d'être balayé et le mélange de devenir alors trop liquide.
- Tous les ingrédients non mélangés laissés sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.

27 mini bol et couteau

Utilisez le petit blender pour broyer les aromates et pour mixer les petites quantités d'ingrédients, par exemple viande, oignon, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.

- a) mini lame
- b) mini bol

pour utiliser le mini bol et le couteau

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
- 2 Installez le mini bol par dessus l'axe d'entraînement amovible - assurez-vous que les sections de découpes sont alignées sur les onglets de positionnement 14 sur le bol principal.

Remarque : le couvercle du bol principal ne peut pas être installé si le mini bol n'est pas correctement positionné.

- 3 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission 15.
- 4 Ajoutez les ingrédients à mixer.
- 5 Placez le couvercle et mettez en marche.

sécurité

- N'enlevez jamais le couvercle tant que la lame n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame est très tranchante, elle doit toujours être manipulée avec précaution.

important

- N'insérez pas d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- N'insérez pas d'aliments durs comme les grains de café, des glaçons ou du chocolat, car ils risqueraient d'endommager la lame.

conseils

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Ajoutez toujours un peu de liquide pour mélanger les ingrédients cuits des aliments pour bébés.
- Coupez les aliments comme le pain, la viande, les légumes, en cubes de 1 à 2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile à l'intérieur et le long du tube d'alimentation.

28 moulin à moudre (si fourni)

Utilisez le moulin à moudre pour moudre des ingrédients secs comme des noix ou des grains de café, et pour moudre des épices telles que des graines de poivre noir, de cardamome, de cumin, de coriandre, de fenouil, du gingembre frais, des gousses d'ail et des piments frais.

- a) bocal du moulin
- b) unité porte-lames du moulin à moudre

Pour utiliser votre moulin

- 1 Insérez les ingrédients dans votre bloc porte-lames 16.
- 2 Installez le bocal a) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 16.
- 3 Disposez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller 17.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse (P).

sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre robot de cuisine tant que le bol n'est pas mis en place.
- Ne dévissez jamais le bocal tant que le moulin demeure installé sur votre appareil.
- Ne touchez pas les lames coupantes – Conservez l'unité porte-lames hors de la portée des enfants.
- Ne retirez jamais le hachoir tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- Pour préserver la durée de vie de votre moulin, ne le faites pas fonctionner en continu plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- L'appareil ne peut pas fonctionner si le moulin n'est pas correctement mis en place.
- Ne hachez jamais des tuberculeuses car il s'agit d'ingrédients trop durs et le fait de les mixer endommagerait les lames.

conseils

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez moudre des épices, nous vous recommandons de ne moudre que 50 g d'épices à la fois.
- Dans la mesure où les épices brutes conservent beaucoup plus longtemps leur saveur que celles réduites en poudre, il est préférable de ne moudre qu'une petite quantité à la fois pour leur permettre de préserver toute leur saveur.
- Pour obtenir une saveur optimale et des huiles essentielles, il est préférable de griller les épices brutes avant de les moudre.
- Découpez le gingembre frais en petits morceaux avant de le moudre.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser l'accessoire du mini bol pour hacher des fines herbes.

29 presse-agrumes

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes (par exemple les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

- a) cône
- b) passoire

pour utiliser le presse-agrumes

- 1 Fixez le bol sur le bloc d'alimentation, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
 - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol 18.
 - 3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond 19.
 - 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.
- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**
 - Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
 - Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
 - Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

③① extracteur de jus en métal (si fourni)

Utilisez la centrifugeuse pour faire des jus à partir de fruits et de légumes fermes.

sécurité

- **N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.
- N'utilisez jamais un accessoire abîmé.

- Ⓐ poussoir
- Ⓑ couvercle
- Ⓒ dépulpeur
- Ⓓ tambour filtrant

utilisation de votre centrifugeuse

- 1 Installez le bol sur le bloc moteur ⑳.
- 2 Insérez le dépulpeur dans le tambour filtrant en veillant alors à ce que les languettes s'engagent dans les encoches présentes dans le fond du tambour ㉑.
- 3 Adapter le tambour filtrant ㉒.
- 4 Placez le couvercle de l'accessoire sur le bol, tournez-le jusqu'à ce qu'il soit verrouillé et que le tube d'alimentation soit positionné sur la poignée ㉓. **Votre centrifugeuse ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle n'est pas correctement inséré dans le système de verrouillage.**
- 5 Coupez les ingrédients en petits bouts pour les mettre dans le tube d'alimentation.
- 6 Allumez et poussez de manière uniforme avec le poussoir - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.** Hachez complètement les ingrédients déjà présents dans le bol avant d'en rajouter.
- Une fois le dernier morceau inséré, laissez la centrifugeuse fonctionner pendant encore 30 secondes pour extraire tout le jus du tamis du filtre.

important

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et retirez la pulpe du tamis. (La centrifugeuse vibre si la pulpe commence à se répartir de manière inégale).
- La capacité maximum pouvant être extraite en une fois est 800 g de fruits ou légumes (référez-vous au tableau des vitesses).
- Certains aliments très durs peuvent occasionner un ralentissement de votre centrifugeuse, voire son arrêt. Si cela se produit, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz le collecteur de pulpe régulièrement durent l'emploi.

conseils

- Avant de centrifuger, retirez les noyaux et les pépins (par exemple poivron, melon, prune), ainsi que les peaux dures (par exemple melon, ananas). Il est inutile de peler ou d'évider les pommes et les poires.
- Utilisez des fruits et légumes frais et fermes.

- Pour maximiser l'extraction de jus, placez des petites quantités à la fois dans le tube d'alimentation et poussez doucement.
- Agrumes - pelez et retirez la peau blanche pour éviter que le jus n'ait un goût amer. Pour de meilleurs résultats, utilisez le presse-agrumes.

③② boîte de rangement pour accessoires

Votre robot de cuisine est fourni avec un coffret de rangement pour entreposer vos disques.

- 1 Rangez les disques dans le coffret de rangement lorsque vous ne les utilisez pas ㉔.
- 2 Le coffret de rangement est équipé d'une fermeture de sécurité - refermez le couvercle pour le verrouiller. Pour ouvrir, soulevez le couvercle ㉕.


nettoyage et entretien

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

bloc-moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ㉖.

blender

- 1 Videz le bol, dévissez l'unité porte-lames en la tournant sur la position de déverrouillage  pour la sortir. Puis retirez l'unité porte-lames en la poussant par en-dessous.
- Veuillez faire très attention lorsque vous retirez l'unité porte-lames du socle.
- 2 Lavez le bol à la main.
- 3 Retirez le joint et lavez-le.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
- 5 Laissez sécher à l'envers.

double fouet

- Retirez les fouets de la tête de l'axe en tirant délicatement dessus pour les faire sortir. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

moulin


- Retirez le bloc porte-lames du bocal en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Lavez le bocal à la main.

- Ne touchez pas les lames coupantes – brossez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les minutieusement sous le robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**



- Laissez sécher à l'envers.

accessoire mélange délicat

- Détachez le batteur de la tête de l'axe en appuyant sur le bouton de libération . Lavez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez la tête du de l'accessoire mélange délicat à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête de l'accessoire mélange délicat dans l'eau.**

tambour de filtration

- Les lames sur la base du tambour de filtration sont très coupantes, faites très attention lorsque vous manipulez et nettoyez le tambour.

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle, sur l'étagère du haut de votre lave vaisselle. Évitez de placer les éléments sur l'étagère du bas, juste au-dessus de l'élément chauffant. Un programme court à faible température (Maximum 50°C) est recommandé.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Article	Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle
bol principal, mini bol, couvercle, poussoir	✓
lame, pétrin	✓
axe d'entraînement amovible	✓
disques	✓
disque à capacité maximale	✓
fouets / pale de l'accessoire mélange délicat N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.	✓
bol du blender, couvercle, bouchon de remplissage	✓
unité porte-lames et joint d'étanchéité pour blender	✗
extracteur de jus en métal	✓
bloc porte-lames du moulin	✗
bocal du moulin	✓
spatule	✓

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- **En cas de dysfonctionnement du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	<p>Pas d'alimentation électrique. Pas d'alimentation/témoin éteint. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc d'alimentation.</p> <p>Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers la droite.</p> <p>Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée.</p> <p>Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.</p>
Le hachoir/moulin compact ne fonctionnera pas.	<p>Le hachoir/moulin compact n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le hachoir/moulin compact n'est pas correctement assemblé.</p>	<p>Le hachoir/moulin compact ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement inséré dans les encoches.</p> <p>Vérifier que l'unité porte-lames est bien attachée au bol du hachoir/moulin.</p>
Le blender ne fonctionnera pas.	<p>Le blender n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le blender n'est pas assemblé correctement.</p>	<p>Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement fixé au système de verrouillage.</p> <p>Vérifiez que le porte-lames est complètement serré à l'intérieur du bol.</p>
Le préparateur s'arrête ou ralentit en cours d'opération.	<p>Protection anti-surcharge activée. Préparateur en surcharge ou en surchauffe lors de son fonctionnement. Dépassement de la capacité maximale.</p>	<p>Éteignez, débranchez et laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.</p> <p>Reportez-vous au tableau des vitesses pour connaître les capacités maximales qu'il est possible de préparer.</p>
Fuite du blender depuis la base de l'ensemble porte-lames.	<p>Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.</p>	<p>Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Joint du blender non installé sur l'unité porte-lames lors de sa sortie de l'emballage.	<p>Le joint est fourni pré-monté sur l'unité porte-lames.</p>	<p>Dévissez le bol et vérifiez que le joint d'étanchéité et fixé à l'unité porte-lames.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Mauvaise performance des outils/accessoires.	<p>Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.</p>	

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Vorsicht - die Messer und Scheiben sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer oben am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- Die Küchenmaschine nicht am Griff heben oder tragen – der Griff kann sonst abbrechen und zu Verletzungen führen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer das Schlagmesser herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel oder den Mixbecher halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
 - vor dem Reinigen.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Stets den/die mitgelieferten Stopfer verwenden.
- **Die Messereinheit niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Vor dem Abnehmen des Deckels von der Schüssel oder des Mixers von der Antriebseinheit:
 - das Gerät ausschalten;
 - warten, bis das Zubehörteil/die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind;
 - den Mixbecher bzw. Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht von der Messereinheit abschrauben.
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets den Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- **Stets den Netzstecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht in Gebrauch ist.**
- Niemals unzulässiges Zubehör verwenden.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.

- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine/Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Lesen Sie weitere Sicherheitshinweise für die einzelnen Zubehörteile im Kapitel „Verwendung des Zubehörs“.

Sicherheitshinweise zum Mixer

- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Niemals mehr als die Höchstmenge von 1,5 Litern verarbeiten.

Sicherheitshinweise zu Raspel-/Schneidescheiben

- **Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.**
- **Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**
- **Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten – Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen.**

Sicherheitshinweise zu Mini-Schüssel und Schlagmesser

- Deckel erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Vorsicht - das Schlagmesser ist sehr scharf.

Sicherheitshinweise zum Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Das Messerwerk nie ohne den Behälter in die Maschine einsetzen.
- Niemals den Behälter abschrauben, solange der Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf der Maschine sitzt.
- Messer nicht berühren und von Kindern fernhalten.
- Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Damit der Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz möglichst lange hält, sollten Sie ihn nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Schalten Sie ihn aus, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.
- Verwenden Sie den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht für Kurkumawurzel, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

Sicherheitshinweise zum Entsafter

- **Entsafter nicht verwenden, wenn der Filter beschädigt ist.**
- Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Gerät vom Netz trennen, bevor Sie Blockierungen im Füllschacht entfernen.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis der Filter stillsteht.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.

WARNING: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie den Kunststoff-Schutz vom Schlagmesser.
Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf. Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
- 2 Waschen Sie die Teile ab; siehe „Pflege und Reinigung“.

Schlüssel

Küchenmaschine

- ① Antriebseinheit
- ② Schüssel mit Antriebswelle
- ③ Abnehmbare Antriebswelle
- ④ Deckel
- ⑤ Füllschacht
- ⑥ Stopfer
- ⑦ Sicherheitsverriegelungen
- ⑧ Geschwindigkeits-/Pulsregler
- ⑨ Betriebsanzeige
- ⑩ Kabelfach (hinten)

Mixer

- ⑪ Einfüllkappe
- ⑫ Deckel
- ⑬ Mixbecher
- ⑭ Dichtungsring
- ⑮ Messereinsatz
- ⑯ Sockel

A - Standardaufsätze

- ⑰ Schlagmesser
- ⑱ Knetwerkzeug
- ⑲ Doppel-Schneebesen
- ⑳ Maxi-Abdeckscheibe
- ㉑ Raspel-/Schneidescheibe, 4 mm
- ㉒ Raspel-/Schneidescheibe, 2 mm

B – Optionales Zubehör

Es kann sein, dass nicht alle der unten aufgeführten Zubehörteile im Lieferumfang Ihrer Küchenmaschine enthalten sind. Dies hängt vom jeweiligen Modell ab. Für zusätzliche Informationen oder zum Bestellen von weiterem Zubehör siehe den Abschnitt „Kundendienst und Service“.

- ㉓ Extrafeine Raspelscheibe (wenn im Lieferumfang)
- ㉔ Feine Julienne-Scheibe (wenn im Lieferumfang)
- ㉕ Pommes-frites-Scheibe (wenn im Lieferumfang)
- ㉖ Unterheb-Rührelement (wenn im Lieferumfang)
- ㉗ Mini-Schüssel und Messer (wenn im Lieferumfang)
- ㉘ Zerkleinerer/Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)
- ㉙ Zitruspresse (wenn im Lieferumfang)
- ㉚ Metall-Entsafter (wenn im Lieferumfang)
- ㉛ Zubehörbox (wenn im Lieferumfang)

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit. Achten Sie darauf, dass der Griff nach rechts weist, und drehen Sie ihn nach vorne ①, bis die Schüssel einrastet.
- 2 Setzen Sie ein Zubehörteil auf die Antriebswelle der Schüssel.
Hinweis: Die abnehmbare Antriebswelle ② zum Verwenden von Scheiben, Mini-Schüssel, Schneebesen, Unterheb-Rührelement und Zitruspresse aufsetzen.
 - Setzen Sie immer die Schüssel und das Zubehörteil auf die Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle bzw. des Zubehörteils in die Mitte des Deckels ④ greift.
 - **Die Küchenmaschine funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind. Überprüfen Sie, dass sich Füllschacht und Schüsselgriff auf der rechten Seite befinden.**
- 4 Schließen Sie die Küchenmaschine an das Netz an. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
 - Geschwindigkeitsregler – Wählen Sie manuell die gewünschte Geschwindigkeit (siehe Tabelle empfohlener Geschwindigkeiten).
 - Puls – Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.
- 5 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler am Ende des Arbeitsvorgangs wieder auf „AUS“. (Richten Sie den Geschwindigkeitsregler mit der Betriebsanzeige ⑨ aus.)
 - **Das Gerät vor dem Abnehmen des Deckels immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.**
Wichtig
 - Ihre Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder grobem Zucker.

Verwendung Ihres Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ⑭ in den Messereinsatz ⑮ ein und achten Sie darauf, dass der Ring richtig sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑮ in den Sockel ⑯ ein.
- 3 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt ④. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Sockels:

 - entriegelte Position

 - verriegelte Position

Der Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch zusammengesetzt wurde.

- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
 - 5 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel und diesen dann auf den Becher. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn ⑤, bis er einrastet.
 - 6 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn ⑥, bis er einrastet.
- **Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch auf der Verriegelung befestigt ist.**
- 7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Tipps

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Zerkleinern von Eis – verwenden Sie die Pulsfunktion stoßweise, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch aufgesetzt wurde.
- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Niemals mehr als 1,5 Liter verarbeiten – weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

Empfehlungstabelle

Werkzeug/ Zubehör	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit *	Höchstmenge
Schlagmesser	Kuchenteige	8	15-20 Sek.	1,5 kg Mehl
	Knetteig – Einarbeiten von Fett in Mehl Zugabe von Wasser für Teigzutaten	5 – 8	10 Sek. 10-20 Sek.	340g Mehl
	Hacken von Fisch und magerem Fleisch Patés und Terrinen	Puls – 8	10-30 Sek.	600g max. mageres Rindfleisch
	Hacken von Gemüse	Puls	5-10 Sek.	500g
	Hacken von Nüssen	8	30-60 Sek.	200g
	Pürieren von weichem / gekochtem Obst und Gemüse	8	10-30 Sek.	1 kg
	Soßen, Dressings und Dips	8	2 Min. (max.)	800g
Schlagmesser mit Maxi-Abdeckscheibe	Kalte Suppen	Langsam starten und bis	30-60 Sek.	1,5 l
	Milkshakes/flüssige Teige	Höchstgeschwindigkeit steigern	15-30 Sek.	1 l
Doppel-Schneebeisen	Eiweiß	8	60-90 Sek.	6 (200g)
	Eier und Zucker für Biskuit ohne Fett	8	4-5 Min.	3 (150g)
	Sahne	8	30 Sek.	500 ml
	Schaumigschlagen von Fett und Zucker	8	2 Min. (max.)	200g Fett 200g Zucker
Knetwerkzeug	Hefeteig	8	60 Sek.	1 kg Gesamtgewicht
	Weißes Brotmehl	8	60 Sek.	600g Mehl
	Vollkornmehl	8	60 Sek.	500g Mehl
Unterheb-Rührelement	Aufschlagen von Sahne und Fruchtpürees	1 – 2	60 Sek.	300g Sahne, 300g Püree
	Untermischen von Eiweiß in schwere Teige	1 – 2	60 Sek.	Gesamtgewicht 600g
	Makronen	1 – 2	60 Sek.	Gesamtgewicht 500g
Scheiben - Schneiden/ Raspeln	Feste Zutaten wie z.B. Karotten, Hartkäse	5 – 8	–	Schüssel höchstens bis zur Maximum- Markierung füllen
	Weichere Zutaten wie z.B. Gurken, Tomaten	1 – 5	–	
Extrafeine Raspelscheibe	Parmesankäse, Kartoffeln für Kartoffelknödel	8	–	
Feine Julienne-Scheibe	Kartoffeln für feine Pommes frites und Rösti Gemüse für Wok-Gerichte und als Garnierung	8	–	
Pommes-frites-Scheibe	Für dünne Pommes frites und Zutaten für Eintöpfe und Dips (z.B. Gurken, Äpfel und Birnen).	8	–	
Mixer	Kalte Flüssigkeiten und Getränke	8	15-30 Sek.	
	Suppen mit Brühe als Grundlage	8	30 Sek.	1,2 l
	Suppen mit Milch	8	30 Sek.	1 l
	VERBRENNUNGSRISIKO: Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.			
Mini-Schüssel und Schlagmesser	Fleisch	8	20 Sek. + Puls	200g mageres Rindfleisch
	Hacken von Kräutern	8	30 Sek.	15g
	Hacken von Nüssen	8	30 Sek.	50g
	Mayonnaise	8	30 Sek.	2 Eigelb 300g Öl
	Pürees	8	30 Sek.	200g
Zitruspresse	Kleinere Früchte, d. h. Limonen und Zitronen Größere Früchte, d. h. Orangen und Grapefruit	1 – 2	–	1 kg
Metall-Entsafter	Zum Entsaften von hartem Obst und Gemüse wie Äpfel und Karotten	8	–	800 g Äpfel 600 g Karotten
	Zum Entsaften von weichem Obst und Gemüse wie Trauben und Tomaten	8	–	500 g
Zerkleinerer/Mahlaufsatz	Zerkleinern verschiedener Gewürze	8	30 - 60 Sek.	50 g
	Mahlen von Kaffeebohnen	8	30 Sek.	
	Hacken von Nüssen	Puls	10 Sek.	50 g
	Zerkleinern von Knoblauchzehen, frischen Chilischoten und Ingwerwurzeln	Puls	10 Sek.	30 g

* Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

Verwendung des Zubehörs

Lesen Sie die Empfehlungstabelle für jedes Zubehörteil.

17 Schlagmesser

Das Schlagmesser ist das vielseitigste aller Zubehörteile. Die letztendliche Konsistenz ist abhängig von der Verarbeitungsdauer.

Die Pulsfunktion empfiehlt sich für ein gröberes Ergebnis.

Verwenden Sie das Schlagmesser zum Zubereiten von Teig, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zum Mixen von Pâtés und Dips, zum Pürieren von Suppen und Zubereiten von Keks- und Brotkrümeln.

Tipps

- Schneiden Sie Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 2 cm große Stücke.
- Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugegeben werden.
- Beim Zubereiten von Teig das Fett direkt aus dem Kühlschrank in ca. 2 cm großen Stücken zugeben.
- Ein zu langes Verarbeiten vermeiden.

18 Knetwerkzeug

Für Hefeteig.

- Trockene Zutaten in die Schüssel geben und Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Füllschacht zugeben. Verarbeiten, bis eine glatte, geschmeidige Teigkugel entsteht; dies dauert 60 Sekunden.
- Von Hand nachkneten. Das Nachkneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dabei ihren sicheren Stand verlieren könnte.

19 Doppel-Schneebeesen

Für leichtes Mischgut wie z. B. Eiweiß, Sahne oder Kondensmilch, oder zum Schlagen von Eiern und Zucker für Biskuitteig.

Verwendung des Schneebeesens

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Drücken Sie jedes Rührlement 7 fest in den Antriebskopf.
- 3 Bringen Sie den Schneebeesen an, indem Sie ihn vorsichtig drehen, bis er auf die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf - achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle in die Mitte des Deckels greift.
- 6 Schalten Sie das Gerät ein.

Wichtig

- **Der Schneebeesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebeesen beschädigen würden. Verwenden Sie dafür stets das Schlagmesser.**

Tipps

- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass Schüssel und Schneebeesen sauber und frei von Fettspuren sind.

Schaumigschlagen von Fett und Zucker

- Für beste Ergebnisse sollte das Fett vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur (20°C) weich werden. **Verwenden Sie KEINESFALLS Fett direkt aus dem Kühlschrank, da dies den Schneebeesen beschädigen würde.**
- Schwerere Zutaten wie Mehl und Trockenobst sollten von Hand untergemischt werden.
- Niemals die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und Verarbeitungszeiten überschreiten.

20 Maxi-Abdeckscheibe

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten in der Schüssel muss die Maxi-Füllscheibe zusammen mit dem Schlagmesser verwendet werden. Die Scheibe verhindert das Austreten von Flüssigkeit und verbessert die Zerkleinerungsleistung des Schlagmessers.

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit.
- 2 Setzen Sie das Schlagmesser ein.
- 3 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 4 Setzen Sie die Maxi-Füllscheibe über das Schlagmesser und stellen Sie sicher, dass sie auf der Kante in der Schüssel aufsitzt 10. **Drücken Sie nicht auf die Abdeckscheibe.**
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

Raspel-/Schneidescheiben

Doppelseitige Raspel-/Schneidescheiben - 4mm 21, 2mm 22

Verwenden Sie die Raspelseite für Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel von ähnlicher Konsistenz.

Verwenden Sie die Schneideseite für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, Rote Beete und Zwiebeln.

Extrafeine Raspelscheibe 23

Zum Reiben von Parmesan oder Kartoffeln für Knödel.

Feine Julienne-Scheibe 24

Zum Schneiden von Kartoffeln in feine Streifen sowie zum groben Raspeln für Rösti, Wok-Gerichte oder Garnierungen.

Pommes-frites-Scheibe 25

Für dünne Pommes frites und Zutaten für Eintöpfe und Dips (z.B. Gurken, Äpfel und Birnen).

Sicherheit

- **Deckel erst abnehmen, nachdem die Schneidescheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.**
- **Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**
- **Höchstfüllmenge der Schüssel nicht überschreiten – Schüssel höchstens bis zur Maximum-Markierung füllen.**

Verwendung der Schneidescheiben

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Halten Sie die Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle 11.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.

4 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht.
Wählen Sie die Größe des Füllschachts aus. Der Stopfer enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten.

Verwendung des kleinen Füllschachts: Setzen Sie zunächst den großen Stopfer in den Füllschacht ein.

Verwendung des großen Füllschachts: Verwenden Sie beide Stopfer gemeinsam.

5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.**

Tipps

- Frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. So wird verhindert, dass die Zutaten während der Verarbeitung seitlich wegrutschen. Bei Bedarf den kleinen Füllschacht benutzen..
- Bei Verwendung der Julienne- oder Pommes-frites-Scheibe Zutaten horizontal einführen.
- Beim Schneiden oder Raspeln: Senkrecht eingefülltes Schnittgut **12** wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke **13**.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

26 Unterheb-Röhrelement

Verwenden Sie den Unterheb-röhrelement zum Unterheben von leichten Zutaten in schwereren Mischungen, z. B. für Baiser, Mousse und Schaumgerichte.

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Drücken Sie das Röhrelement **8** fest in den Antriebskopf.
- 3 Bringen Sie den Unterheb-Röhrelement an, indem Sie ihn vorsichtig drehen, bis er auf die Antriebswelle rutscht.
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf – achten Sie darauf, dass die Spitze der Antriebswelle in die Mitte des Deckels greift.
- 6 **Wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit (Stufe 1 – 2).**

Entfernen des Röhrelements

Das Röhrelement durch Drücken der Freigabetaste vom Antriebskopf entfernen **9**.

Tipps

- Keine hohen Geschwindigkeiten verwenden, da zum optimalen Unterheben eine niedrige Geschwindigkeit erforderlich ist.
- Für beste Ergebnisse sollten Eischnee und Sahne nicht zu stark geschlagen werden – der Unterheb-Röhrelement kann die Mischung nicht korrekt verarbeiten, wenn sie zu fest wird.
- Schlagen Sie die Mischung nicht länger als gemäß Zeitangabe in der Empfehlungstabelle, da sie ansonsten ihre Luftigkeit und Konsistenz verliert.
- Etwaige nicht vermischte Zutaten am Röhrelement oder an der Schüsselwand sollten vorsichtig mit dem Spatel untergehoben werden.

27 Mini-Schüssel und Messer

Verwenden Sie die Mini-Arbeitsschüssel zum Hacken von Kräutern und zum Verarbeiten von kleinen Zutatennengen, z. B. Fleisch, Zwiebeln, Nüsse, Mayonnaise, Gemüse, Pürees, Soßen und Babynahrung.

(a) Mini-Schlagmesser

(b) Mini-Schüssel

Verwendung der Mini-Schüssel mit Schlagmesser

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 2 Setzen Sie die Mini-Schüssel auf die abnehmbare Antriebswelle – die Aussparungen müssen dabei in die Vorsprünge **14** der Arbeitsschüssel greifen.
Hinweis: Der Deckel der Arbeitsschüssel lässt sich nur anbringen, wenn die Mini-Schüssel korrekt eingesetzt wurde.
- 3 Setzen Sie das Schlagmesser auf die Antriebswelle **15**.
- 4 Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinein.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

Sicherheit

- Deckel erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Vorsicht – das Schlagmesser ist sehr scharf.

Wichtig

- Keine Gewürze verarbeiten – sie können die Kunststoffteile beschädigen.
- Keine harten Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel oder Schokolade verarbeiten – sie können das Schlagmesser beschädigen.

Tipps

- Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.
- Beim Verarbeiten gekochter Zutaten für Babynahrung stets ein wenig Flüssigkeit hinzugeben.
- Zutaten wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor dem Verarbeiten in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise das Öl durch die Einfüllöffnung dazugeben.

28 Zerkleinerer/Mahlaufsatz (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie den Zerkleinerer/Mahlaufsatz zum Verarbeiten trockener Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen und zum Mahlen von Gewürzen wie: schwarze Pfefferkörner, Kardamomkörner, Kreuzkümmel, Korianderkörner, Fenchelkörner, frische Ingwerwurzel, Knoblauchzehen und frische Chilischoten.

(a) Mahlbehälter

(b) Messereinheit für Zerkleinerer/Mahlaufsatz

Verwendung Ihres Zerkleinerers/Mahlaufsatzes

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in die Messereinheit **(b)**.
- 2 Setzen Sie den Mahlbehälter **(a)** auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet **(16)**.

- 3 Setzen Sie den Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet 17.
- 4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Sicherheit

- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mahlbehälter auf die Küchenmaschine schrauben.
- Niemals den Behälter abschrauben, solange der Zerkleinerer/Mahlaufsatz auf der Maschine sitzt.
- Die scharfen Messer nicht berühren – Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Zerkleinerer/Mahlaufsatz immer erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Damit der Zerkleinerer/Mahlaufsatz möglichst lange hält, sollten Sie ihn nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Schalten Sie ihn aus, sobald Ihr Mahlgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Zerkleinerer/Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.
- Verwenden Sie den Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht für Kurkumawurzel, da diese zu hart ist und die Messer beschädigen könnte.

Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Schneiden Sie Ingwerwurzel vor dem Mahlen in kleine Stücke.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, beim Hacken von Kräutern die Mini-Schüssel zu verwenden.

29 Zitruspresse

Zum Entsaften von Zitrusfrüchten (z. B. Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruit).

- (a) Presskegel
- (b) Sieb

Verwendung der Zitruspresse

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit und bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
 - 2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet 18.
 - 3 Setzen Sie den Presskegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht 19.
 - 4 Halbieren Sie die Frucht. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Presskegel.
- **Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn das Sieb ordnungsgemäß eingerastet ist.**
 - Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Früchte bei Raumtemperatur aufbewahren und verarbeiten und sie vor dem Entsaften mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche rollen.

- Sie erhöhen die Saftausbeute, indem Sie die Frucht beim Entsaften leicht hin und her bewegen.
- Beim Entsaften großer Mengen sollten Sie das Sieb regelmäßig reinigen, damit sich nicht zu viel Fruchtfleisch und Kerne ansammeln.

30 Metall-Entsafter

Zum Entsaften von hartem Obst und Gemüse.

Sicherheit

- **Entsafter nicht verwenden, wenn der Filter beschädigt ist.**
- Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden. Niemals die Finger in den Füllschacht stecken. Gerät vom Netz trennen, bevor Sie Blockierungen im Füllschacht entfernen.
- Vor Abnehmen des Deckels das Gerät ausschalten und warten, bis der Filter stillsteht.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen.

- (a) Stopfer
- (b) Deckel
- (c) Tresterauswurf
- (d) Filtertrommel

Verwendung des Entsafters

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Antriebseinheit 20.
 - 2 Setzen Sie den Tresterauswurf in die Filtertrommel. Stellen Sie sicher, dass die Zapfen in die dafür vorgesehenen Schlitze am Boden der Trommel greifen 21.
 - 3 Setzen Sie die Filtertrommel ein 22.
 - 4 Setzen Sie den Deckel des Aufsatzes auf die Schüssel. Drehen Sie ihn, bis er einrastet und der Füllschacht über dem Griff sitzt 23. **Ihr Entsafter funktioniert nur, wenn Schüssel und Deckel richtig arretiert sind.**
 - 5 Schneiden Sie das Obst/Gemüse in Stücke, so dass es in den Füllschacht passt.
 - 6 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Stücke gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten. **Stecken Sie niemals die Finger in den Füllschacht.** Verarbeiten Sie jede Portion vollständig, bevor Sie eine neue hinzufügen.
- Lassen Sie den Entsafter nach Hinzugeben des letzten Stücks 30 Sekunden lang weiter laufen, damit aller Saft aus der Filtertrommel läuft.

Wichtig

- Wenn der Entsafter zu vibrieren beginnt, Gerät ausschalten, um Trester aus der Trommel zu entfernen. (Der Entsafter vibriert bei ungleichmäßig verteiltem Trester.)
- Sie können pro Arbeitsdurchgang maximal 800 g Obst oder Gemüse entsaften (siehe Geschwindigkeitstabelle).
- Bei einigen sehr festen Stücken kann Ihr Entsafter langsamer arbeiten oder stoppen. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Filter freilegen.
- Während des Entsaftens in regelmäßigen Abständen das Gerät ausschalten und den Tresterbehälter leeren.

Tipps

- Vor dem Entsaften Kerne und Samen (z. B. bei Paprika, Melonen, Pflaumen) und zähe Haut (z. B. bei Melonen oder Ananas) entfernen. Äpfel und Birnen brauchen nicht geschält oder entkernt zu werden.
- Möglichst festes, frisches Obst und Gemüse verarbeiten.

- Um die maximale Saftausbeute zu erzielen, jeweils kleine Mengen in den Füllschacht geben und den Stopfer langsam nach unten drücken.
- Zitrusfrüchte: Schale und weiße Haut entfernen, da der Saft ansonsten bitter schmecken könnte. Für beste Ergebnisse die Zitruspresse verwenden.

31 Zubehörkasten

Ihre Küchenmaschine wird mit einem Aufbewahrungskasten für Ihre Arbeitsscheiben geliefert.

- 1 Die Scheiben im Zubehörkasten aufbewahren, wenn sie nicht verwendet werden 24.
- 2 Der Zubehörkasten ist mit einem Sicherheitsschloss versehen - zum Versperren den Deckel schließen. Zum Öffnen den Deckel hochklappen 25.


Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- **Die Messer und Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf.**
- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Sicherstellen, dass der Verriegelungsbereich frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren 26.

Mixer

- 1 Den Mixbecher entleeren und Messereinsatz abschrauben, indem Sie ihn auf die entriegelte Position  drehen und abnehmen. Den Messereinsatz zum Entfernen von unten herausdrücken.
- Vorsicht beim Herausnehmen des Messereinsatzes aus dem Sockel.
- 2 Den Mixbecher von Hand spülen.
- 3 Den Dichtungsring abnehmen und waschen.
- 4 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- 5 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

Doppel-Schneebeesen

- Die Schneebeesen durch leichtes Ziehen vom Antriebskopf entfernen. In warmem Wasser und Spülmittel abwaschen.
- Antriebskopf mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. **Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen.**

Zerkleinerer/Mahlaufsatz

- Die Messereinheit vom Mahlbehälter entfernen, indem Sie sie im Gegenuhrzeigersinn drehen.
- Den Behälter von Hand spülen.
- Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- Das Teil umgedreht trocknen lassen.

Unterheb-Rührelement

- Das Rührelement durch Drücken der Freigabetaste vom Antriebskopf entfernen 29. In warmem Wasser und Spülmittel abwaschen.
- Antriebskopf mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. **Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen.**

Filtertrommel

- Vorsicht beim Handhaben und Reinigen der Filtertrommel: Die Klingen am Filterboden sind sehr scharf.

Alle anderen Teile

- Von Hand spülen und abtrocknen.
- Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest und können im oberen Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Vermeiden Sie es, die Teile im unteren Gestell direkt über dem Heizelement zu platzieren. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Teil	Für Spülmaschine geeignete Teile
Arbeitsschüssel, Mini-Schüssel, Deckel, Stopfer	✓
Schlagmesser, Knetwerkzeug	✓
Abnehmbare Antriebswelle	✓
Arbeitsscheiben	✓
Maxi-Abdeckscheibe	✓
Schneebeesen/Unterheb-Rührelement-Elemente	✓
Den Antriebskopf nicht in Wasser tauchen	
Mixbecher, Deckel, Einfüllkappe	✓
Messereinsatz und Dichtung für Mixer	x
Metall-Entsafter	✓
Messereinheit für Zerkleinerer/Mahlaufsatz	x
Mahlbehälter	✓
Spatel	✓

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- **Sollten Sie irgendwelche Probleme mit Ihrer Küchenmaschine haben, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie um technische Hilfe bitten.**

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Kein Strom. Kein Strom/Betriebsanzeige leuchtet nicht. Schüssel nicht richtig auf Antriebseinheit angebracht. Schüsseldeckel nicht richtig eingerastet.	Prüfen, ob der Stecker der Küchenmaschine in der Steckdose steckt. Prüfen, ob Schüssel richtig aufgesetzt ist und Griff nach rechts weist. Prüfen, ob Deckelverriegelung im Griffbereich richtig eingerastet ist. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn Schüssel und Deckel nicht korrekt angebracht sind.
Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz funktioniert nicht.	Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht richtig eingerastet. Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz nicht richtig zusammengesetzt.	Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass der Messereinsatz fest im Becher des Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes sitzt.
Mixer funktioniert nicht.	Mixer ist nicht richtig eingerastet. Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Mixer funktioniert nicht, wenn er falsch aufgesetzt wurde. Überprüfen, dass der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Gerät hält während des Arbeitsvorgangs an oder wird langsamer.	Überlastungsschutz wurde ausgelöst. Gerät ist überlastet oder im Betrieb zu heiß geworden. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät rund 15 Minuten abkühlen lassen. Die Höchstmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben.
Mixer Flüssigkeit tritt unten aus der Messereinheit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingesetzt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Unzureichende Leistung von Werkzeugen/Zubehörteilen.	Siehe Tipps im relevanten Abschnitt „Verwendung des Zubehörs“. Prüfen, ob Zubehörteile richtig angebracht sind.	

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura.
Tenere sempre la lama dall'appoggio per le dita in alto, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.
- Non sollevare né trasportare il robot dal manico, che potrebbe rompersi e causare un infortunio.
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente;
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- **Non inserire mai la lama sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o il tritatutto/macinatutto.**
- Prima di togliere il coperchio del recipiente o del frullatore dal corpo motore:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
 - fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o il tritatutto/macinatutto dal gruppo delle lame.
- **RISCALDAMENTO:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- **Scollegare sempre la spina del robot dalla presa quando non lo si utilizza.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.

- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'uso incorretto del robot/frullatore può provocare infortuni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio usato al massimo. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.
Vedere la sezione pertinente alla voce "uso degli accessori", per ulteriori avvertenze di sicurezza per ciascun accessorio.

come usare con sicurezza il frullatore

- **RISCALDAMENTO:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non miscelare più della quantità massima indicata - 1,5 litri.

come usare con sicurezza i dischi per affettare/grattugiare

- **Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti**
- **Non riempire eccessivamente il recipiente – non superare la capacità massima indicata sul recipiente.**

avvertenze per l'uso di mini ciotola e lama

- Assicurarsi che la lama si sia fermata completamente prima di rimuovere il coperchio.
- Maneggiare la lama con cautela – è estremamente tagliente.

come usare con sicurezza il tritatutto/macinatutto

- Non montare mai l'unità delle lame sull'apparecchio senza prima aver installato la ciotola.
- Mai svitare la ciotola quando il tritatutto/macinatutto è montato sull'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate. Tenere l'unità delle lame fuori della portata dei bambini.
- Mai rimuovere il tritatutto/macinatutto prima che le lame si siano completamente arrestate.
- Per garantire che il vostro tritatutto/macinatutto duri a lungo, mai farlo funzionare più di 60 secondi per volta. Spegnerlo non appena si raggiunge la consistenza desiderata.
- L'apparecchio non funziona se il tritatutto/macinatutto non è montato correttamente.
- Non utilizzare il tritatutto/macinatutto per tritare la curcuma, poiché si rischia di danneggiare la lama.

come usare con sicurezza lo spremitutto

- **Non utilizzare la centrifuga per frutta se il filtro è danneggiato.**
- Usare solamente lo spingitore in dotazione. Mai mettere le dita nel tubo di riempimento. Scollegare dalla presa elettrica prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere che il filtro si fermi.
- Non usare mai un accessorio danneggiato.

prima di collegare alla presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.

ATTENZIONE: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.

- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta

- 1 Eliminare le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni vanno gettate, in quanto servono solo a proteggere la lama durante la produzione e il trasporto.
- 2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'.

legenda

robot

- ① corpo motore
- ② ciotola con alberino di rotazione
- ③ alberino motore rimovibile
- ④ coperchio
- ⑤ tubo di riempimento
- ⑥ pressini
- ⑦ dispositivi di blocco di sicurezza
- ⑧ controllo velocità/Pulse
- ⑨ spia di accensione
- ⑩ avvolgicavo (posteriore)

frullatore

- ⑪ tappo riempitore
- ⑫ coperchio
- ⑬ caraffa
- ⑭ anello di tenuta
- ⑮ unità lame
- ⑯ base

A – accessori standard

- ⑰ lama seghettata
- ⑱ lama impastatrice
- ⑲ doppia frusta
- ⑳ maxi calotta
- ㉑ disco per affettare/grattugiare da 4mm
- ㉒ disco per affettare/grattugiare da 2mm

B – accessori aggiuntivi

Non tutti gli accessori elencati qui sotto sono in dotazione a ogni modello del robot da cucina. Gli accessori variano a seconda del modello. Per ulteriori informazioni o per ordinare accessori aggiuntivi, fare riferimento alla sezione "manutenzione e assistenza tecnica".

- ㉓ disco per grattugiare extra sottile (se in dotazione)
- ㉔ disco per affettare a fiammifero (se in dotazione)
- ㉕ disco per patatine fritte (se in dotazione)
- ㉖ spatola per la pasticceria (se in dotazione)
- ㉗ mini recipiente e lama (se in dotazione)
- ㉘ macinatutto (se in dotazione)
- ㉙ spremiagrumi (se in dotazione)
- ㉚ spremituto in metallo (se in dotazione)
- ㉛ porta-accessori (se in dotazione)

uso del robot

- 1 Montare la ciotola sul corpo motore. Collocare la maniglia rivolta verso destra e ruotare in avanti ① finché si blocca.
- 2 Montare un accessorio sull'alberino motore della ciotola.
NB: L'alberino di rotazione amovibile ② deve essere montato ogni volta che si utilizzano i dischi, il mini recipiente, la frusta, la spatola per la pasticceria e lo spremiagrumi.
 - Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.
- 3 Montare il coperchio assicurandosi che la parte superiore dell'alberino motore/l'accessorio si trovino al centro del coperchio ④.
 - **Il robot non funziona se la ciotola o il coperchio non sono montati correttamente sul dispositivo di sicurezza. Assicurarsi che il tubo di riempimento e la maniglia della ciotola si trovino sulla destra.**
- 4 Attaccare la spina alla presa. Si accende la spia di accensione. Selezionare una delle seguenti opzioni: - Controllo velocità – selezionare manualmente la velocità desiderata (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate).
Pulse (Intermittenza) – Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare il tasto Pulse (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- 5 A fine lavorazione, portare il controllo della velocità sulla posizione 'OFF' per spegnere l'apparecchio. (Allineare il controllo della velocità con la spia di accensione ⑨).
 - **Spegnere l'apparecchio ed estrarre sempre la spina dalla presa elettrica prima di togliere il coperchio.**
importante
 - Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.

come utilizzare il frullatore

- 1 Inserire la guarnizione ⑭ nell'unità delle lame ⑮, assicurandosi che sia posizionata correttamente. **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Fissare il gruppo delle lame ⑮ sulla base ⑯.
- 3 Montare il gruppo delle lame sulla caraffa, facendo attenzione a stringerlo al massimo ④. Si rimanda all'immagine sotto la base del frullatore:

 - posizione sbloccata

 - posizione bloccata

Il frullatore non entra in funzione se non è stato installato in modo corretto.

- 4 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
 - 5 Montare il tappo riempitore sul coperchio, poi collocare il coperchio sulla caraffa e girare in senso orario ⑤ per bloccare.
 - 6 Collocare il frullatore sul corpo motore e ruotare in senso orario ⑥ per fissarlo.
- **L'apparecchio non funziona se il frullatore non è inserito correttamente nel dispositivo di corpo motore.**
- 7 Selezionare una velocità (si rimanda alla tabella delle velocità consigliate) o utilizzare il tasto pulse.

suggerimenti

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Per tritare il ghiaccio, premere il Tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- Non usare il frullatore per conservare gli alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,5 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

tabella delle velocità consigliate

utensile/accessorio	funzione	velocità raccomandata	tempo di lavorazione *	capacità massime
Lama	Miscela per dolci tutto in uno	8	15-20 sec.	Peso farina: 1,5Kg.
	Pasta frolla/sfoglia – miscelare burro e farina	5 – 8	10 sec.	Peso farina: 340g
	Aggiungere acqua per amalgamare gli ingredienti		10-20 sec.	
	Tagliare pesce e carne magra	Tasto pulse – 8	10-30 sec.	600g
	Paté e terrine			max. manzo magro
	Tagliare verdura	Tasto pulse	5-10 sec.	500g
	Tagliare frutta secca/noci	8	30-60 sec.	200g
Maxi calotta	Passare frutta morbida, frutta e verdura cotta	8	10-30 sec.	1Kg.
	Salse, condimenti e creme	8	2 min. max.	800g
	Minestre fredde	Iniziare a velocità bassa e passare a quella massima	30-60 sec.	1,5 l
	Frullati/pastelle		15-30 sec.	1 l
Doppia frusta	Albumi	8	60-90 sec.	6 (200g)
	Uova e zucchero per pan di spagna senza grassi	8	4-5 min	3 (150g)
	Panna	8	30 sec.	300 ml
	Amalgamare grasso e zucchero	8	2 min. max.	200g grasso 200g zucchero
Lama per impastare	Miscela con lievito	8	60 sec.	Peso totale: 1Kg.
	Farina per pane bianco	8	60 sec.	Peso farina: 600g
	Farina per pane integrale	8	60 sec.	Peso farina: 500g
Spatola per la pasticceria	Panna montata e puree di frutta	1 – 2	60 sec.	300g panna, 300g purea
	Lavorare albumi in miscele solide	1 – 2	60 sec.	Peso totale: 600g
	Macaroons	1 – 2	60 sec.	Peso totale: 500g
Dischi per affettare sminuzzare	Alimenti di consistenza solida come carote, formaggio a pasta dura	5 – 8	–	Non riempire oltre la capacità massima indicata sul ciotola
	Alimenti più soffici come cetrioli, pomodori	1 – 5	–	
Disco per grattugiare	Parmigiano, patate per fagottini alla tedesca.	8	–	
Disco per affettare a fiammifero	Patate a bastoncino e “rosti”	8	–	
Disco per patatine fritte	Alimenti saltati in padella e contorni di verdura	8	–	
Frullatore	Taglia fine, per patatine sottili e ingredienti per pasticci e salse (es. cetrioli, mele e pere).	8	–	
	Liquidi e bevande freddi	8	15-30 sec.	1,5 l
	Minestre in brodo	8	30 sec.	1,2 l
	Minestre a base di latte	8	30 sec.	1 l
RISCALDAMENTO: Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.				
Mini recipiente e lama	Carne	8	20 sec + Tasto Pulse	200g manzo magro
	Tritare erbe	8	30 sec.	15g
	Tagliare frutta secca/noci	8	30 sec.	50g
	Maionese	8	30 sec.	2 tuorli 300g d'olio
	Puree	8	30 sec.	200g
Spremiagrumi	Alimenti più piccoli, come lime e limoni Frutta più grande, come arance e pompelmi	1 – 2	–	1Kg
Spremitutto in metallo	Per spremere frutta e verdura di consistenza solida es. mele e carote	8	–	800 g mele 600 g di carote
	Per spremere frutta di consistenza morbida, come uva e pomodori	8	–	500 g
Macinatutto	Lavorare spezie	8	30-60 sec.	50 g
	Macinare caffè in grani	8	30 sec.	
	Tritare frutta secca	Tasto pulse	10 sec.	50 g
	Lavorare spicchi d'aglio, peperoncini freschi e radice di zenzero	Tasto pulse	10 sec.	30 g

* Queste sono solo indicazioni e possono variare in base alla ricetta e agli ingredienti lavorati.

utilizzare gli accessori

Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per ogni accessorio.

17 lama

La lama è l'accessorio più versatile di tutti. La lunghezza della lavorazione determinerà la consistenza ottenuta. Per consistenze meno omogenee, utilizzare il Tasto Pulse. Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, per macinare carne cotta e cruda, verdure, frutta secca, preparare salse, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.

suggerimenti

- Prima di lavorare alimenti come carne, pane e verdura, tagliarli in cubetti di circa 2cm.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Nel preparare dolci, utilizzare burro appena tolto dal frigorifero, tagliato in cubetti da 2cm.
- Non esagerare con la lavorazione.

18 lama impastatrice

Utilizzare per impasti con lievito.

- Introdurre gli ingredienti secchi nella ciotola e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di reimpastare nella ciotola per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

19 doppia frusta

Utilizzare la doppia frusta per miscele leggere come albumi, panna, latte condensato e per mescolare uova e zucchero per pan di spagna senza grassi.

uso dello frusta

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Spingere ogni frusta 7 in modo sicuro nella testa dell'alberino.
- 3 Inserire la frusta facendola girare delicatamente sull'alberino motore fino a incastrarlo.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
- 6 Accendere l'apparecchio.

importante

- **La frusta non è adatta a creare miscele per dolci tutto in uno, poiché tali miscele sono molto dense e potrebbero danneggiare le fruste. Utilizzare sempre la lama.**

suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Accertarsi che la ciotola e la frusta siano pulite e prive di qualsiasi traccia di burro prima di azionarle.

amalgamare grassi e zucchero

- Per risultati ottimali, lasciare ammorbidire il grasso a temperatura ambiente (20°C) prima di lavorarlo. **NON usare grasso appena tolto dal frigorifero, per non danneggiare la frusta.**
- Ingredienti più pesanti come farina e frutta secca devono essere incorporati a mano.
- Non superare mai la capacità massima o il tempo di lavorazione indicati nella tabella delle velocità raccomandate.

20 Maxi calotta

Nel lavorare liquidi all'interno del recipiente, utilizzare il Maxi calotta insieme alla lama, per evitare fuoriuscite e ottimizzare il rendimento della lama.

- 1 Montare il recipiente sul corpo motore.
- 2 Inserire la lama.
- 3 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 4 Montare il Maxi calotta sopra la lama, assicurandosi che poggi sul bordo all'interno del recipiente 10. **Non fare pressione sul disco.**
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

dischi per affettare/sminuzzare

dischi per affettare/sminuzzare - 4mm 21, 2mm 22

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.

Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

disco per grattugiare extra sottile 23

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

a fiammifero sottile 24

Per tagliare le patate a fiammifero e grattugiare grossolanamente per verdure saltate in padella e contorni di verdura.

disco per patatine fritte 25

Taglia fine, per patatine sottili e ingredienti per pasticcini e salse (es. cetrioli, mele e pere).

sicurezza

- **Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti**
- **Non riempire eccessivamente il recipiente - non superare la capacità massima indicata sul recipiente.**

uso dei dischi affilati

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto 11.
- 3 Inserire il coperchio.
- 4 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento. Scegliere il tubo di riempimento della dimensione desiderata. Il pressino contiene un piccolo tubo di riempimento per lavorare cibi singoli o ingredienti fini.

Per utilizzare il piccolo tubo di riempimento, per prima cosa inserire il pressino grande dentro al tubo di riempimento. Per utilizzare il tubo di riempimento grande, utilizzare entrambi i pressini insieme.

- 5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con lo spingitore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. Oppure, utilizzare il piccolo tubo di riempimento.
- Nell'utilizzare il disco per affettare a fiammifero o quello per patatine fritte, inserire gli ingredienti in orizzontale.
- Nell'affettare o grattugiare: gli alimenti inseriti in verticale ⑫ saranno tagliati in pezzi più corti di quelli inseriti in orizzontale ⑬.
- Dopo la lavorazione, rimarrà sempre un certo quantitativo di residui sul disco o nella ciotola.

⑫ spatola per la pasticceria

Usare la spatola per la pasticceria per aggiungere ingredienti leggeri nelle miscele più dense, come meringhe, mousse e 'dessert a base di dolci al cucchiaino).

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Spingere la pala ⑬ per fissarla nell'alberino.
- 3 Montare la spatola per la pasticceria ruotandolo delicatamente fino a quando cade sull'alberino di rotazione.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Montare il coperchio – assicurandosi che l'estremità dell'alberino si trovi al centro del coperchio.
- 6 **Selezionare la velocità bassa (1 - 2).**

rimuovere la frusta

Staccare la frusta dall'alberino premendo il tasto di rilascio ⑭.

suggerimenti

- Non utilizzare la velocità elevata, poiché per un'incorporazione ottimale occorre la velocità bassa.
- Per risultati ottimali, non lavorare eccessivamente gli albumi o la panna – la spatola per la pasticceria non sarà in grado di mescolare correttamente se la miscela è troppo densa.
- Non mescolare la miscela più a lungo di quanto indicato nella tabella delle velocità raccomandate, poiché si rischia di togliere aria e la miscela potrebbe essere poco consistente.
- Gli ingredienti non mescolati o che restano sulle pale o sui lati del recipiente devono essere incorporati con cura usando la spatola.

⑰ mini ciotola e lama

Utilizzare la mini ciotola del robot per sminuzzare erbe e lavorare piccole quantità d'ingredienti, come carne, cipolle, frutta secca, maionese, verdura, puree, salse e cibo per bebè.

- ① mini lama
- ② mini ciotola

come usare il mini ciotola e la lama

- 1 Inserire l'alberino motore rimovibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Montare la mini ciotola sull'alberino di rotazione rimovibile – assicurarsi che le parti scanalate siano allineate alle scanalature ⑮ sul ciotola principale.
NB: Il coperchio del ciotola principale non può essere montato se la mini ciotola non è fissato correttamente.
- 3 Collocare la lama sull'alberino di rotazione ⑯.
- 4 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

sicurezza

- Non rimuovere mai il coperchio prima che la lama si sia completamente fermata.
- La lama è molto affilata – maneggiare sempre con cura.

importante

- Non lavorare spezie – potrebbero danneggiare la plastica.
- Non lavorare cibi solidi come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio o cioccolato – potrebbero danneggiare la lama.

suggerimenti

- Le erbe si tritano meglio quando sono pulite e asciutte.
- Aggiungere sempre un po' di liquido nel lavorare ingredienti cotti per preparare cibo per bebè.
- Tagliare gli alimenti come carne, pane, verdure in cubetti di circa 1-2 cm prima di lavorarli.
- Nel preparare la maionese, aggiungere l'olio attraverso il tubo di riempimento.

⑱ macinatutto (se in dotazione)

Utilizzare il macinatutto per lavorare ingredienti come frutta secca o caffè in grani, o per tritare spezie come ad esempio:-

Pepe nero in grani, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, radice di zenzero, spicchi d'aglio e peperoncini freschi.

- ① recipiente del macinatutto
- ② gruppo delle lame del macinatutto

per utilizzare il macinatutto.

- 1 Collocare gli ingredienti sopra il gruppo delle lame ①.
- 2 Montare il recipiente ② e girare in senso orario per bloccare ⑰.
- 3 Collocare il macinatutto sopra il corpo motore e girare in senso orario per bloccare ⑱.
- 4 Selezionare una velocità o usare il tasto pulse (P).

sicurezza

- Non inserire mai la lama sul corpo motore del robot da cucina senza aver prima montato il recipiente.
- Non smontare il recipiente senza prima aver smontato il macinatutto.
- Non toccare le lame, sono molto affilate – Tenere le lame lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che le lame si siano fermate completamente prima di rimuovere il macinatutto.
- Per garantire che il macinatutto duri più a lungo, mai farlo funzionare per più di 60 secondi alla volta. Spingere non appena raggiunta la consistenza desiderata.
- L'apparecchio non funziona se il macinatutto è stato montato in maniera scorretta.
- Non utilizzare il macinatutto per tritare la curcuma, poiché si rischia di danneggiare le lame.

suggerimenti

- Per garantire risultati ottimali nella lavorazione di spezie, è consigliabile non macinare più di 50 g alla volta.
- Le spezie intere mantengono l'aroma più a lungo rispetto a quelle macinate, quindi è consigliabile macinarne solo una minima quantità alla volta, per preservarne l'aroma.
- Affinché le spezie rilascino più aroma e oli essenziali possibile, è consigliabile arrostarle prima della macinatura.
- Tagliare le radici di zenzero in pezzi più piccoli prima di macinarle.
- Per ottenere risultati ottimali, è consigliabile usare la mini ciotola per la tritatura di erbe aromatiche.

29 spremiagrumi

Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

- Ⓐ cono
- Ⓑ filtro

per usare lo spremiagrumi

- 1 Montare l'alberino motore rimovibile e la ciotola sul corpo motore.
 - 2 Inserire il filtro nella ciotola, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del ciotola 18.
 - 3 Applicare il cono sull'alberino motore rimovibile, ruotando fino al completo inserimento 19.
 - 4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.
- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**
 - Per risultati ottimali conservare la frutta e spremerla a temperatura ambiente e far rotolare a mano su un piano di lavoro prima di spremere.
 - Per facilitare l'estrazione del succo, spostare il frutto da un lato all'altro durante la spremitura.
 - Nello spremere grandi quantità, svuotare regolarmente il colino per evitare che si accumulino troppa polpa e troppi semi.

30 spremitutto in metallo

Usare lo spremitutto per estrarre il succo da frutta e verdura di ferma consistenza.

sicurezza

- **Non utilizzare la centrifuga per frutta se il filtro è danneggiato.**
- Usare solamente il pressino in dotazione. Mai mettere le dita nel tubo di riempimento. Scollegare dalla presa elettrica prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere che il filtro si fermi.
- Mai utilizzare un accessorio danneggiato.

- Ⓐ pressino
- Ⓑ coperchio
- Ⓒ accessorio per rimuovere la polpa
- Ⓓ filtro

come usare la centrifuga per frutta

- 1 Montare la ciotola sul corpo motore 20.
- 2 Collocare il dispositivo di rimozione della polpa nel filtro assicurandosi che le scanalature si incastrino in quelle della parte inferiore del filtro 21.
- 3 Montare il filtro 22.
- 4 Collocare il coperchio dell'accessorio sulla caraffa, ruotarlo fino a quando si fissa e assicurarsi che il tubo di riempimento poggi sopra la maniglia 23. **La centrifuga per frutta non funzionerà se la caraffa o il coperchio non sono montati correttamente nel dispositivo di blocco di sicurezza.**
- 5 Tagliare gli ingredienti in modo che entrino nel tubo di riempimento.
- 6 Accendere l'apparecchio e inserire gli ingredienti usando il pressatore - **non usare mai le dita per spingere gli ingredienti nel tubo di riempimento.** Attendere che il tubo di riempimento si sia svuotato prima di aggiungere ulteriori ingredienti.
- Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzo, lasciare funzionare la centrifuga per frutta per altri 30 secondi, per estrarre tutto il succo dal filtro.

importante

- Se la centrifuga per frutta si mette a vibrare, spegnerla e svuotare la polpa. (La centrifuga per frutta vibra se la polpa è distribuita in modo non uniforme).
- È possibile lavorare un massimo di 800 g. di frutta o verdura alla volta (vedere la tabella delle velocità).
- Alcuni alimenti particolarmente duri possono rallentare la centrifuga o farla arrestare. Qualora ciò avvenga, spegnere e sbloccare il filtro.
- Spegnerla e pulire regolarmente il dispositivo di rimozione della polpa dopo l'uso.

suggerimenti

- Prima di iniziare, rimuovere noccioli e semi (come in peperoni, melone, prugne) e bucce dure (come melone, ananas). Non occorre sbucciare mele e pere, né togliere i semi.
- Usare frutta e verdura fresche e di ferma consistenza.
- Per massimizzare l'estrazione del succo, inserire pochi ingredienti alla volta nel tubo di riempimento e spingerli piano all'interno dell'apparecchio.

- Agrumi – sbucciare e togliere la scorza dell'albedo, per evitare che il succo abbia un sapore amaro. Per risultati ottimali, spremere gli agrumi con lo spremiagrumi.

31) porta-accessori

Il vostro robot da cucina è dotato di un porta-accessori per riporvi i dischi.

- 1 Riporre i dischi nel porta-accessori quando non vengono utilizzati **24**.
- 2 Il porta-accessori è dotato di un sistema di sicurezza che si attiva nel chiudere il coperchio.
Per aprire, sollevare il coperchio **25**.

cura e pulizia

- Spegnerne sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- **Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.**
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella norma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

gruppo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore **26**.

frullatore

- 1 Svuotare la caraffa, svitare l'unità delle lame ruotandola verso la posizione sbloccata **27** per staccarla. Poi rimuovere il gruppo delle lame spingendo da sotto.
 - Prestare attenzione nel rimuovere il gruppo lame dal corpo motore.
- 2 Lavare a mano la caraffa.
 - 3 Rimuovere e lavare la guarnizione.
 - 4 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto.

Non immergere mai il gruppo lame in acqua.

- 5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

doppia frusta

- Staccare le fruste dalla testa dell'alberino tirandole dolcemente per liberarle. Lavare con acqua tiepida e detergente.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

macinatutto

- Rimuovere il gruppo delle lame dal recipiente girando in senso antiorario.
- Lavare il recipiente a mano.
- Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto.
- **Non immergere in acqua il gruppo delle lame.**
- Lasciare asciugare in posizione capovolta.

la spatola per la pasticceria

- Staccare la frusta dalla testa dell'alberino premendo il tasto di rilascio **28**. Lavare con acqua tiepida e detergente.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

portafiltro

- Le lame alla base del filtro sono molto affilate, fare attenzione nel maneggiare e pulire il filtro.

tutti gli altri componenti

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli in lavastoviglie, nel cestello superiore. Evitare di lavare i componenti nel cestello inferiore della lavastoviglie direttamente sopra l'elemento termico. Si consiglia un programma breve a bassa temperatura (massimo 50°C).

Componente	componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie
ciotola principale, mini ciotola, coperchio, spingitore	✓
lame, Impastatore	✓
alberino di rotazione rimovibile	✓
dischi	✓
disco di capacità massima	✓
fruste/pala dell'la spatola per la pasticceria non immergere la testina di rotazione in acqua	✓
caraffa frullatore, coperchio, tappo riempitore	✓
unità lama e tenuta per frullatore	✗
spremitutto in metallo	✓
gruppo delle lame del macinatutto	✗
recipiente del macinatutto	✓
spatola	✓

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- **Se il robot da cucina non dovesse funzionare correttamente, prima di telefonare al reparto assistenza leggere la seguente guida alla localizzazione dei guasti.**
Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
 - uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioni
 - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla localizzazione dei guasti

Problema	Causa	Soluzione
Il robot non funziona.	Manca la corrente. Manca la corrente/la spia indicatrice è spenta. Ciotola non inserita correttamente sul corpo motore. Coperchio della ciotola inserito male.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica. Controllare che la ciotola sia ben inserita e che il manico sia rivolto verso destra. Verificare che il dispositivo di blocco del coperchio sia ben inserito nell'area del manico. Il robot non funziona se la ciotola e il coperchio non sono inseriti in modo corretto.
Il tritatutto/macinatutto non funziona.	Il tritatutto/macinatutto non si fissa correttamente. Il tritatutto/macinatutto non è montato correttamente.	Il tritatutto/macinatutto non funziona se non è montato correttamente sul dispositivo di sicurezza. Controllare che la lama sia fissata correttamente sulla vaschetta del tritatutto/macinatutto.
Il frullatore non funziona.	Il frullatore non è bloccato correttamente in posizione. Il frullatore non è montato correttamente.	Il frullatore non funziona se è montato in modo scorretto al dispositivo di sicurezza. Verificare che l'unità lame sia completamente fissata al bicchiere.
Il robot si ferma o rallenta durante la lavorazione.	Protezione da sovraccarico in funzione. Apparecchio sovraccarico o surriscaldato durante il funzionamento. Capacità massima superata.	Spegnere, togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti. Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate per le capacità massime da lavorare.
Il frullatore perde dalla base della lama.	Manca la tenuta. La tenuta è inserita male. La tenuta è danneggiata.	Controllare che la tenuta sia ben inserita e non abbia subito danni. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
La tenuta del frullatore non era presente sulla lama all'interno della confezione.	La tenuta è già montata al corpo motore.	Svitare la caraffa e verificare che la tenuta sia montata sull'unità lame. Per ottenere una tenuta di ricambio, vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni.	Leggere i consigli nella sezione "Uso dell'accessorio". Controllare di aver montato correttamente gli accessori.	

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- As lâminas e os discos estão muito afiados, manipule com cuidado.
Segure sempre aperto de dedo na parte de cima, afastando-se das partes cortantes, quer quando manusear quer quando limpar.
- Não levante ou transporte o processador pela pega – esta pode quebrar e provocar ferimentos.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo misturador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:
 - Antes de colocar ou retirar peças;
 - Quando não estiver a ser utilizado;
 - Antes de limpar.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- **Nunca coloque a unidade de lâminas na unidade motriz sem o copo misturador colocado ou o picador/moinho compacto.**
- Antes de remover a tampa da taça ou do misturador ou do picador/moinho compacto da unidade motriz:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até o acessório/as lâminas pararem totalmente;
 - tenha cuidado para não desapertar o copo misturador ou o picador/moinho compacto da unidade de lâmina.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.**
- **Desligue sempre o seu robot de cozinha da corrente eléctrica quando não estiver em utilização.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “serviço e cuidados do cliente”.
- Não deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha fiquem molhados.

- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso inapropriado do seu processador/misturadora pode resultar em ferimentos.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade. Consulte a respectiva secção “utilização dos acessórios” para mais informação sobre segurança para cada acessório.

segurança da misturadora

- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o copo misturador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o misturador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida da sua misturadora, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Nunca misture mais do que o nível máximo – 1,5 litros.

segurança dos discos de fatiar/ralar

- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- **Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.**
- **Não encha demasiado a taça – não exceda o nível máximo marcado na taça.**

segurança da taça mini e lâminas

- Nunca retire a tampa enquanto a unidade de lâminas não estiver completamente parada.
- A unidade de lâminas está muito afiada, manipule SEMPRE com cuidado.

segurança do picador/moinho compacto

- Nunca instale a unidade das lâminas na sua máquina sem o copo instalado.
- Nunca desenrosque o jarro enquanto o picador/moinho compacto estiver colocado no seu aparelho.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Nunca retire o picador/moinho compacto enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu picador/moinho compacto, não o faça funcionar mais de 60 segundos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o picador/moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe açafrão da Índia fresco no picador/moinho compacto, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

segurança do extractor de sumo

- **Não utilize o extractor de sumo se o filtro estiver danificado.**
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
- Nunca utilize um acessório danificado.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.

AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.

- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

- 1 Remova as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.**

Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.

- 2 Para limpar os componentes ver “cuidados e limpeza”

chave

robô de cozinha

- ① unidade motriz
- ② taça com eixo accionador
- ③ veio accionador destacável
- ④ tampa
- ⑤ tubo de alimentação
- ⑥ calçadores
- ⑦ mecanismo de engate de segurança
- ⑧ comandos de velocidade/impulsos
- ⑨ luz de aviso de ligação
- ⑩ arrumação do cabo (nas costas do aparelho)

misturadora

- ⑪ tampa de enchimento
- ⑫ tampa
- ⑬ copo
- ⑭ anel vedante
- ⑮ lâminas
- ⑯ base

A – acessórios padrão

- ⑰ unidade de lâminas
- ⑱ utensílio para massas
- ⑲ batedor de varetas duplo
- ⑳ disco para grandes quantidades
- ㉑ disco de fatiar/ralar de 4 mm
- ㉒ disco de fatiar/ralar de 2mm

B - acessórios opcionais

Nem todos os acessórios da lista abaixo estarão incluídos no seu robot de cozinha. Os acessórios dependem do modelo. Para obter mais informações ou encomendar acessórios opcionais consulte a secção “serviços e cuidados ao cliente”.

- ㉓ disco de ralar extra fino (se fornecido)
- ㉔ disco de cortar em juliana fino (se fornecido)
- ㉕ disco para cortar batatas em palitos (se fornecido)
- ㉖ acessório para envolver
- ㉗ taça mini e lâmina (se fornecido)
- ㉘ moinho moedor (se fornecido)
- ㉙ espremedor de citrinos (se fornecido)
- ㉚ extractor de sumo em metal (se fornecido)
- ㉛ acessório de armazenamento

utilizar o robô de cozinha

- 1 Introduza a taça na unidade motriz. Com a pega posicionada do seu lado direito assente a taça e rode-a na direcção dos ponteiros do relógio ① até prender.

- 2 Encaixe um acessório por cima do eixo accionador da taça.

Nota: O eixo accionador amovível ② deve ser colocado quando utilizar os discos, a taça mini, o batedor de varetas, o acessório para envolver e o espremedor de citrinos.

- Coloque sempre a taça e acessório no processador antes de colocar os ingredientes.

- 3 Coloque a tampa assegurando-se que o cimo do eixo accionador/ferramenta está localizado no centro da tampa ③.

- **O robot não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate. Confirme que o tubo de alimentação e a pega da taça estão situados no lado direito.**

- 4 Ligue à corrente eléctrica e a Luz Indicadora de Ligação acende-se. Seleccione uma das seguintes opções: - Controlo de Velocidade – seleccione manualmente a velocidade requerida (Consulte o quadro de velocidades recomendadas).

Botão de Impulso – utilize este botão (P) para pequenos accionamentos. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.

- 5 No fim do processamento, rode o botão de controlo de velocidade para a posição “OFF” (Alinhe o botão de controlo de velocidade com a luz indicadora de ligação ④).

- **Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar a tampa.**

importante

- O robô não foi concebido para esmagar ou moer grãos de café nem transformar açúcar granulado em açúcar mais fino.

para usar a sua misturadora

- 1 Coloque o anel vedante ⑭ na unidade de lâminas ⑮ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente localizado. **Irá ocorrer vazamento caso o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Prenda a unidade de lâmina ⑮ na base ⑩.
- 3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo misturador – assegurando-se de que está totalmente preso ④. Consulte as imagens que se encontram por baixo, na base, da seguinte forma:

 - posição aberta

 - posição fechada

A misturadora não funcionará se não estiver correctamente montada.

- 4 Introduza os ingredientes no copo.
- 5 Coloque a tampa de enchimento na tampa, depois coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑤ para prender.
- 6 Coloque a misturadora na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio ⑥ para prender.
- 7 **O aparelho não funcionará se a misturadora não estiver correctamente colocado e preso no mecanismo de engate.**
- 7 Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas) ou utilize o botão de controlo.

sugestões

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.
- Triturador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se a misturadora não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não utilize a misturadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia antes e depois de a utilizar.
- Não misture mais de 1,5 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

quadro de velocidades recomendadas

utensílio/acessório	função	velocidade recomendada	tempo de processamento *	capacidades máximas
Unidade de lâminas	Preparados completos para bolos	8	15 a 20 seg.	1,5Kg peso da farinha
	Massa – misturar a gordura com a farinha	5 – 8	10 seg.	340g peso da farinha
	Adicionar água aos ingredientes da massa		10 a 20 seg.	
	Cortar peixe e carne magra	Pulse – 8	10 a 30 seg.	600g máx. de carne de vaca magra
	Patês e terrinas			
	Cortar vegetais	Pulse	5 a 10 seg.	500g
	Picar nozes	8	30 a 60 seg.	200g
	Fazer puré com frutos macios, frutos e vegetais cozinhados.	8	10 a 30 seg.	1Kg
Unidade de lâmina com disco para grandes quantidades	Molhos e pastas	8	2 min. Máx.	800g
	Sopas frias	Comece a uma velocidade baixa e vá aumentando até ao máximo.	30 a 60 seg.	1,5 litros
Milk-shakes/batidos			15 a 30 seg.	1 litro
Batedor de varetas duplo	Claras de ovo	8	60 a 90 seg.	6 (200g)
	Ovo e açúcar para pão-de-ló magro	8	4 a 5 min.	3 (150g)
	Natas	8	30 seg.	500 ml
	Bater gordura com açúcar	8	2 min. Máx.	200g gordura 200g açúcar
Utensílio para massa	Misturas levedadas	8	60 seg.	1Kg peso total
	Farinha Branca para Pão	8	60 seg.	600g peso da farinha
	Farinha Integral	8	60 seg.	500g peso da farinha
Acessório para envolver	Creme de chantili e puré de frutos	1 – 2	60 seg.	300g natas, 300g puré
	Envolver claras em castelo em misturas pesadas	1 – 2	60 seg.	600g peso total
	Biscoitos secos à base de amêndoa	1 – 2	60 seg.	500g peso total
Discos - fatiar/ralar	Alimentos consistentes como cenouras, queijo duro	5 – 8	–	Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça.
	Alimentos moles como pepinos, tomates	1 – 5	–	
Ralador extra fino	Queijo parmesão, Batatas para bolinhos de massa alemães	8	–	
Disco de cortar em juliana fino	Batatas em palha e rösti	8	–	
	Frituras tipo chinês e vegetais recheados			
Disco para cortar batatas em palitos	Corta batatas para batatas fritas e ingredientes para ensopados e salteados (p. ex. pepinos, maçãs e peras.)	8	–	
Misturadora	Líquidos e bebidas frios	8	15 a 30 seg.	1,5 litros
	Sopa à base de carne	8	30 seg.	1,2 litros
	Sopa com leite	8	30 seg.	1 litro
	RISCO DE QUEIMADURAS: Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.			
Mini taça e lâmina	Carne	8	20 seg. + impulso	200g carne de vaca magra
	Picar ervas	8	30 seg.	15g
	Picar nozes	8	30 seg.	50g
	Maionese	8	30 seg.	2 ovos 300g de azeite
	Purés	8	30 seg.	200g
Esprededor de citrinos	Alimentos mais pequenos, ex.: limas e limões	1 – 2	–	1Kg
	Frutos maiores, ex.: laranjas e toranjas			
Extractor de sumo	Espremer frutos e vegetais frescos ex. maçãs e cenouras	8	–	800g maçãs 600g cenouras
	Espremer frutos macios ex. tomates e uvas	8	–	500g
Moinho moedor	Processar várias especiarias	8	30 a 60 seg.	50g
	Moer grãos de café		30 seg.	
	Picar nozes	Pulse	10 seg.	50g
	Processar dentes de alho, piri-piri fresco e raiz de gengibre fresca.	Pulse	10 seg.	30g

* Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.

utilizar os acessórios

Consulte o quadro de velocidades recomendadas para cada acessório.

17 unidade de lâminas

A unidade de lâminas é a mais versátil de todos os acessórios.

O tempo de processamento determinará a textura desejada.

Para texturas grossas utilize o controlo de impulso.

Utilize a unidade de lâminas para confeccionar bolos e massa para bolos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, massas, patês, passar sopa e também para ralar pão ou biscoitos.

sugestões

- Corte os alimentos como a carne, pão, vegetais em cubos de 2cm antes de processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar.
- Quando confeccionar massa para bolos utilize a gordura (margarina, manteiga ou outra) directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm.
- Tenha cuidado para não misturar demasiado.

18 utensílio para massas

Utilize para misturas com fermento.

- Coloque na taça os ingredientes secos e adicione o líquido através do tubo de alimentação enquanto a máquina estiver a funcionar. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica que demorará cerca de 60 segundos a obter.
- Continue a amassar apenas à mão. Não se aconselha que misture novamente na máquina uma vez que esta pode ficar instável.

19 batedor de varetas duplo

Utiliza-se para misturas leves como claras de ovo, bater natas, misturar água com leite em pó e para bater ovos com açúcar para pão-de-ló.

utilizar o batedor

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Encaixe cada vareta 7 na cabeça accionadora.
- 3 Introduza o batedor, rodando-a cuidadosamente até ficar bem encaixada no eixo accionador.
- 4 Adicione os alimentos.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.
- 6 Ligue o aparelho.

importante

- **O batedor de varetas não é adequado para bater bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo. Utilize sempre a unidade de lâmina.**

sugestões

- Obtem melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.
- Certifique-se que a taça e as varetas estão limpas e sem gordura antes de misturar.
bater gordura com açúcar
- Para obter melhores resultados deixe as natas atingirem a temperatura ambiente (20°C) antes de as bater. **NÃO utilize a gordura (margarina, manteiga, natas ou outra) directamente do frigorífico porque vai danificar o batedor de varetas.**
- Ingredientes mais pesados como a farinha e frutos secos devem ser misturados e envolvidos à mão.
- Não exceda as capacidades máximas ou o tempo de processamento mencionados no quadro de velocidades recomendadas.

20 disco para grandes quantidades

Quando misturar líquidos na taça, o disco para grandes quantidades deve ser usado com a unidade de lâmina. Isso impede o vazamento e melhora o desempenho de corte da lâmina.

- 1 Introduza a taça na unidade motriz.
- 2 Coloque a lâmina de corte.
- 3 Adicione os ingredientes que deseja processar.
- 4 Coloque o disco para grandes quantidades por cima da lâmina assegurando-se que assenta no encaixe dentro da taça 10. **Não carregue para baixo o disco para grandes quantidades.**
- 5 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

discos de fatiar/ralar

discos de fatiar/ralar reversíveis - 4mm 21, 2mm 22

Utilize o lado para ralar com queijo, cenouras, batatas e alimentos com texturas similares.

Utilize o lado para fatiar com queijo, cenouras, batatas couves, pepinos, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de ralar extra fino 23

Raspa queijo parmesão e batatas para pratos alemães de batatas (tipo gnocci).

disco de cortar em juliana fino 24

Utiliza-se para cortar batatas em palha e ralar grosseiramente para rösti, para fritura tipo chinês e vegetais recheados.

disco para cortar batatas em palitos 25

Corta batatas para batatas fritas e ingredientes para ensopados e salteados (p. ex. pepinos, maçãs e peras.)

segurança

- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- **Manipule com muito cuidado o disco de corte porque está extremamente afiado.**
- **Não encha demasiado a taça - não exceda o nível máximo marcado na taça.**

para usar os discos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Segurando pelo suporte central, coloque o disco de corte no eixo accionador com o lado apropriado virado para cima **11**.

3 Coloque a tampa.

- 4 Coloque os alimentos no tubo de alimentação. Escolha que lado do tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um pequeno tubo de alimentação para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.

Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno – introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação.

Para utilizar o tubo de alimentação mais largo – utilize ambos os empurradores em conjunto.

- 5 Seleccione auto, ligue e, empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.**

sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Quando utilizar o disco para juliana ou o de cortar em palitos, coloque os alimentos na horizontal.
- Quando fatiar ou ralar: os alimentos colocados verticalmente **12** saem mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal **13**.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.

26 acessório para envolver

Use o acessório para envolver quando envolve ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses e doces de frutos com natas batidas.

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Encaixe a espátula **8** na cabeça accionadora.
- 3 Introduza o acessório para envolver rodando-o cuidadosamente até cair encaixando no eixo accionador.
- 4 Adicione os ingredientes.
- 5 Coloque a tampa - assegurando-se que o eixo está alinhado com o centro da tampa.
- 6 **Seleccione a velocidade lenta (velocidade 1 - 2).**

para remover a espátula

Desencaixe o batedor da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios **9**.

sugestões

- Não utilize uma velocidade alta uma vez que é indispensável utilizar uma velocidade baixa para obter um resultado óptimo quando envolver os ingredientes.
- Para obter melhores resultados não bata previamente demasiado as claras em castelo ou natas – o acessório para envolver não será capaz de as misturar correctamente se estiverem demasiado firmes.

- Não envolva a mistura por mais tempo do que o recomendado no quadro de velocidades recomendadas uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta.
- Os ingredientes não envolvidos porque ficaram agarrados ao acessório ou aos lados da taça devem ser cuidadosamente envolvidos com uma espátula.

27 mini taça e lâmina

Use a taça mini para picar ervas e processar pequenas quantidades de ingredientes: carne, cebolas, nozes, maionese, vegetais, purés, molhos e comida de bebé.

- a) mini lâmina
- b) mini taça

para usar a mini taça e lâmina

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Insira a mini taça por cima do eixo accionador, assegurando-se que os encaixes estão alinhados com as saliências **14** da taça principal.

Nota: A taça principal não pode ser colocada se a mini taça não estiver correctamente inserida.

- 3 Coloque a Lâmina de corte no eixo accionador **15**.
- 4 Adicione os ingredientes que deseja processar.
- 5 Coloque a tampa e ligue à corrente eléctrica.

segurança

- Nunca retire a tampa enquanto a lâmina de corte não estiver completamente parada.
- A lâmina de corte está muito afiada, manipule com cuidado.

importante

- Não processe especiarias, podem danificar o plástico.
- Não utilize em alimentos duros como os grãos de café, cubos de gelo ou chocolate pois podem danificar a lâmina.

sugestões

- As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas.
- Adicione sempre um pouco de líquido quando mistura ingredientes cozinhados para fazer comida de bebé.
- Corte os alimentos como a carne, pão, vegetais em cubos de 1-2 cm antes de processar.
- Quando confeccionar maionese, adicione o azeite pelo tubo de alimentação.

28 moinho moedor (se fornecido)

Utilize o moinho moedor para processar ingredientes secos, tais como nozes, grãos de café e moer especiarias como: Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho, raiz de gengibre, dentes de alho e piri-piri frescos.

- a jarro do moinho
- b dispositivo da lâmina do moinho moedor

para usar o seu moinho moedor

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina b.
- 2 Coloque o jarro a e gire na direcção dos ponteiros do relógio para o prender 16.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender 17.
- 4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

segurança

- Nunca coloque o dispositivo de lâminas no robot de cozinha sem que o jarro esteja colocado.
- Nunca desenrosque o jarro enquanto o moinho estiver colocado no aparelho.
- Não toque nas lâminas porque estão afiadas – Mantenha a unidade de lâminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho, não o faça funcionar mais de 60 segundos seguidos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe no moinho, açafraão da Índia fresco, uma vez que é muito duro e pode danificar as lâminas.

sugestões

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize como acessório a pequena taça para picar as ervas.

29 espremedor de citrinos

Utilize o espremedor de citrinos para retirar o sumo de citrinos (laranjas, limões, limas e toranjas).

- a cone espremedor
- b coador

para utilizar o espremedor de citrinos

- 1 Coloque a taça na unidade motriz e introduza o eixo accionador amovível.
- 2 Instale o coador na taça, assegurando-se que a pega está encaixada na pega da taça 18.
- 3 Coloque o cone espremedor por cima do eixo accionador girando até que caia totalmente em baixo 19.
- 4 Corte a fruta ao meio. Ligue e pressione a metade do fruto no cone espremedor.

- **O espremedor de citrinos não funcionará se o coador não estiver correctamente colocado.**
- Para obter melhores resultados esprema e guarde o sumo à temperatura ambiente e faça rodar o fruto com a mão numa superfície plana antes de o cortar e espremer.
- Para ajudar a extrair o sumo, mova o fruto para os lados.
- Quando espremer grandes quantidades, esvazie regularmente o coador para evitar demasiada acumulação de polpa e sementes.

30 extractor de sumo em metal

Utilize o espremedor centrifugador para retirar o sumo de frutos e vegetais.

segurança

- **Não utilize o extractor de sumo se o filtro estiver danificado.**
 - Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo de alimentação.
 - Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o filtro pare.
 - Nunca utilize um acessório danificado.
- a empurrador
 - b tampa
 - c removedor da polpa
 - d tambor do filtro

para utilizar o extractor de sumo

- 1 Introduza a taça na unidade motriz 20.
- 2 Coloque o removedor de polpa no tambor do filtro, certificando-se que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes na parte inferior do tambor 21.
- 3 Coloque o tambor do filtro 22.
- 4 Coloque a tampa na taça, gire até prender e o tubo de alimentação fica assente sobre a pega 23. **O seu extractor de sumo não funcionará se a taça ou a tampa não estiverem colocadas correctamente no mecanismo de engate.**
- 5 Corte a fruta para poder caber no tubo de alimentação.
- 6 Ligue e empurre com o empurrador - **nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação.** Processe completamente antes de adicionar mais.

- Após adicionar o último pedaço, deixe o extractor trabalhar mais 30 segundos para extrair todo o sumo do tambor do filtro.

importante

- Se o extractor começar a vibrar, desligue-o e esvazie o conteúdo do tambor do filtro. (O extractor vibra se a polpa dentro do tambor do filtro estiver mal distribuída).
- A capacidade máxima que pode ser processada de cada vez é de 800g de fruta ou vegetais (consulte o quadro de velocidades).
- Alguns alimentos muito duros podem tornar o funcionamento do extractor de sumo muito lento ou fazê-lo parar. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
- Desligue e limpe o colector de polpa regularmente durante a utilização.

sugestões

- Antes de processar remova os caroços, sementes e a casca duras dos alimentos (melão, ananás, etc.). Não precisa de descascar ou descaroçar maçãs ou pêras.
- Utilize sempre frutos ou vegetais frescos.
- Para maximizar a extracção de sumo, coloque pequenas quantidades de cada vez no tubo de alimentação e empurre devagar.
- Citrinos – descasque e remova o caroço, caso contrário o sumo pode saber a amargo. Para obter melhores resultados utilize o espremedor de citrinos.

31 acessório de armazenamento

É fornecido com o seu robot de cozinha uma caixa de armazenamento para guardar os discos.

- 1 Encaixe os discos na caixa de armazenamento quando não estão a ser usados 24.
- 2 A caixa de armazenamento tem uma fechadura – feche a tampa para prender. Para abrir levante a tampa 25.


cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
- **Manuseie as lâminas e dos discos de cortar com cuidado - são extremamente afiados.**
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

unidade motriz

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrelaçamento não tem restos de alimentos agarrados.
- Não submersa a unidade motriz na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade motriz 26.

misturadora

- 1 Esvazie o copo, desatarraxe o dispositivo de lâminas girando-o para a posição de abrir  para o libertar. Depois remova a unidade de lâminas empurrando para cima pela parte de baixo.
- Deve ter muito cuidado quando retira o dispositivo de lâmina da base.
- 2 Lave o copo à mão.
- 3 Remova e lave o anel vedante.

- 4 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade de lâminas dentro de água.**

- 5 Deixe secar voltado para baixo.

batedor de varetas duplo

- Retire os batedores da cabeça accionadora puxando-os suavemente para os libertar. Lave em água morna com sabão e seque.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

moinho moedor

- Remova o dispositivo da lâmina do jarro rodando-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio.
- Lave o jarro à mão.
- Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira. **Não submersa em água a unidade de lâminas.**
- Deixe secar virado para baixo.

acessório para envolver

- Desencaixe o acessório da cabeça accionadora pressionando o botão de libertação de acessórios 29. Lave em água morna com sabão e seque.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

tambor do filtro

- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manipular ou limpar o filtro.

as restantes peças

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Em alternativa, eles podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser lavados na prateleira de cima da sua máquina de lavar loiça. Evite colocar os acessórios directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C).

acessório	acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça
taça principal, mini taça, tampa, empurrador	✓
unidade de lâminas, utensílio para massas	✓
eixo amovível	✓
discos	✓
disco para grandes quantidades	✓
batedor de varetas/acessório para envolver Não mergulhe a cabeça accionadora em água.	✓
copo misturador, tampa, tampa de enchimento	✓
unidade de lâmina e anel vedante para a misturadora	✗
extractor de sumo em metal	✓
dispositivo da lâmina do moinho moedor	✗
jarro do moinho moedor	✓
espátula	✓

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

- **Se tiver alguns problemas com o funcionamento do seu robot de cozinha, antes de chamar um técnico, consulte o guia de resolução de problemas.**

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Guia de resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O robot não funciona.	Falta de energia. Não se acende a luz indicadora de energia. A taça não está correctamente colocada na unidade motriz. A taça não está correctamente presa.	Verifique se o robot está ligado à corrente. Confirme que a taça está correctamente localizada e a pega está situada no lado direito. Confirme que o mecanismo de engate da tampa está correctamente na zona da pega. O processador não funcionará se a taça e tampa não estiverem bem colocadas.
O picador/moinho compacto não funcionará.	O picador/moinho compacto não está correctamente preso. O picador/moinho compacto não estão correctamente montado.	O picador/moinho compacto não funcionará se não estiver correctamente preso. Verifique se a unidade de lâminas está totalmente apertada no jarro do picador/moinho compacto.
A misturadora não funcionará.	A misturadora não está correctamente preso. A misturadora não está montado correctamente.	A misturadora não funcionará se não estiver correctamente presa nos engates de segurança. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.
O processador para ou abranda durante o processamento.	Funcionou a protecção de sobrecarga. O processador está sobrecarregado ou sobreaqueceu durante a operação. Excedida a capacidade máxima.	Desligue e retire o cabo eléctrico da tomada e deixe arrefecer durante 15 minutos. Consulte o quadro de velocidades recomendadas para processar em capacidade máxima.
A misturadora verte pela base da unidade de lâminas.	Falta o anel vedante. Anel vedante incorrectamente instalado. Anel vedante danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente instalado e não danificado. Para obter um selo de substituição, ver “serviço e cuidados do cliente” base da lâmina.
O selo vedante da misturadora falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem.	O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.	Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas. Para obter um selo de substituição, ver “serviço e cuidados do cliente” base da lâmina.
Mau desempenho dos utensílios/acessórios.	Consulte as sugestões na secção respectiva em “Utilização dos Acessórios”. Verifique se os acessórios estão correctamente montados.	

Español

Antes de leer, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Las cuchillas y los discos están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Al utilizar y limpiar el aparato, sujételo siempre por el asa superior, por el lado contrario del borde cortante.**
- No levante ni sujete el procesador por el asa, ya que ésta podría romperse y ocasionar alguna herida.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador ni el vaso de la licuadora cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas;
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra con el aparato.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la licuadora o el molinillo/picadora compacto estén colocados.**
- Antes de quitar la tapa del bol o la licuadora o el molinillo/picadora compacto de la unidad de potencia:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - tenga cuidado de no desenroscar el vaso de la licuadora o el molinillo/picadora compacto del conjunto de cuchillas.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se dañará y podría causar heridas si se aplica una fuerza excesiva al mecanismo de bloqueo.**
- **Desenchufe siempre el procesador de alimentos cuando no lo utilice.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que la revisen o la reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.

- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- No supere la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia. Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

seguridad de la licuadora

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la licuadora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para que la licuadora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 segundos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- Nunca mezcle cantidades superiores al nivel máximo de 1,5 litros.

seguridad del disco rebanador/rallador

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados**
- **No llene demasiado el bol – no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

seguridad del minibol y la cuchilla

- No quite nunca la tapa hasta que la cuchilla se haya parado completamente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

seguridad del molinillo/picadora compacto

- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar el tarro puesto
- Nunca desenrosque el bote mientras el molinillo/picadora compacto esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo/picadora compacto hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo/picadora compacto, no lo haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo/picadora compacto no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo/picadora compacto ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

seguridad del extractor de zumo

- **No utilice el extractor de zumo si el filtro está dañado.**
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Nunca utilice un accesorio dañado.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez

- 1 Retire las cubiertas de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas.** Estas cubiertas deben desecharse ya que sólo sirven para proteger las cuchillas durante la fabricación y envío del aparato.
- 2 Lave las distintas piezas; consulte "cuidado y limpieza".

descripción del aparato

procesador de alimentos

- ① unidad de potencia
- ② bol con eje motor
- ③ eje motor desmontable
- ④ tapa
- ⑤ tubo de entrada de alimentos
- ⑥ empujadores
- ⑦ enclavamientos de seguridad
- ⑧ control de velocidad/acción intermitente
- ⑨ luz de encendido
- ⑩ recogecables (parte trasera)

licuadora

- ⑪ tapón de llenado
- ⑫ tapa
- ⑬ copa
- ⑭ anillo de cierre
- ⑮ unidad de cuchillas
- ⑯ base

A - accesorios estándares

- ⑰ cuchilla
- ⑱ utensilio para amasar
- ⑲ batidor de varillas doble
- ⑳ disco de capacidad máx
- ㉑ disco rebanador/rallador de 4 mm
- ㉒ disco rebanador/rallador de 2 mm

B - accesorios opcionales

Los accesorios que se enumeran a continuación no estarán todos incluidos en su modelo de procesador de alimentos. Los accesorios dependen de la variante del modelo. Para obtener más información o para pedir accesorios adicionales, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".

- ㉓ disco rallador extrafino (si se incluye)
- ㉔ disco fino para cortar en juliana (si se incluye)
- ㉕ disco para patatas fritas (si se incluye)
- ㉖ utensilio para incorporar ingredientes (si se incluye)
- ㉗ minibol y cuchilla (si se incluye)
- ㉘ molinillo triturador (si se incluye)
- ㉙ exprimidor de cítricos (si se incluye)
- ㉚ extractor de zumo de metal (si se incluye)
- ㉛ caja para ordenar los accesorios (si se incluye)

para utilizar el procesador de alimentos

- 1 Acople el bol a la unidad de potencia. Coloque el asa hacia el lado derecho y gire hacia adelante ① hasta que quede bien sujeto.
 - 2 Coloque un accesorio sobre el eje motor del bol.
Nota: el eje motor desmontable ② se debe colocar al utilizar los discos, el minibol, el batidor de varillas, el utensilio para incorporar ingredientes y el exprimidor de cítricos.
 - Antes de añadir ingredientes, acople siempre el bol y los accesorios.
 - 3 Coloque la tapa asegurándose de que la parte superior del eje motor/utensilio quede situada en el centro de la tapa ③.
● El procesador no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento. Compruebe que el tubo de entrada de alimentos y el asa del bol estén situados hacia el lado derecho.
 - 4 Enchufe el aparato. La luz de encendido se iluminará. Seleccione una de las siguientes opciones: - Control de velocidad – seleccione la velocidad requerida manualmente (consulte la tabla de velocidades recomendadas). Botón de acción intermitente - utilice el botón de acción intermitente (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón de acción intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.
 - 5 Al acabar de procesar los alimentos, gire el control de velocidad a la posición de apagado "OFF" (alinee el control de velocidad con la luz de encendido ⑨).
- **Antes de quitar la tapa, apague y desenchufe el aparato.**

importante

- El procesador de alimentos no es apto para machacar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.

para usar la licuadora

- 1 Acople el anillo de cierre ⑭ a la unidad de cuchillas ⑮, asegurándose de que el cierre esté colocado correctamente. **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 2 Ajuste la unidad de cuchillas ⑮ dentro de la base ⑯.
- 3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ⑰. Consulte los gráficos en la parte inferior de la base del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.

- 4 Coloque los ingredientes en el vaso.
 - 5 Acople el tapón de llenado a la tapa, luego ponga la tapa sobre el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj ⑤ para que quede bien sujeta.
 - 6 Coloque la licuadora sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj ⑥ para que quede bien sujeta.
- **El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente en el enclavamiento.**
- 7 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas) o utilice el control de acción intermitente.

consejos

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está acoplada correctamente.
- Para picar ingredientes secos, corte en trozos, retire el tapón de llenado y, seguidamente, con el aparato en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para guardar líquidos. Manténgala vacía antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,5 litros; la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

Tabla de velocidades recomendadas

herramienta/ accesorio	función	velocidad recomendada	tiempo de procesa- miento *	capacidades máximas
Cuchillas	Preparados para tartas en un solo paso	8	15-20 seg.	1,5 Kg peso de la harina
	Masa - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes de la masa	5 – 8	10 seg. 10-20 seg.	340 g peso de la harina
	Trocear pescado y carne magra Patés y terrinas	Pulse – 8	10-30 seg.	600 g ternera magra máx
	Cortar hortalizas y verduras	Pulse	5-10 seg.	500 g
	Picar frutos secos	8	30-60 seg.	200 g
	Hacer puré con fruta blanda, hortalizas y verduras y fruta cocidas	8	10-30 seg.	1 Kg
	Salsas, aliños y salsas para mojar	8	2 min. máx	800 g
Cuchilla con disco de capacidad máx	Sopas frías	Empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta el máximo	30-60 seg.	1,5 litros
	Batidos/pastas para rebozar		15-30 seg.	1 litros
Batidor de varillas doble	Claros de huevo	8	60-90 seg.	6 (200 g)
	Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla	8	4-5 min.	3 (150 g)
	Nata	8	30 seg.	500 ml
	Batir manteca y azúcar	8	2 min. máx	200 g manteca 200 g azúcar
Utensilio para massa	Misturas levedadas	8	60 seg.	1 Kg peso total
	Harina de pan	8	60 seg.	600 g peso de la harina
	Harina de pan integral	8	60 seg.	500 g peso de la harina
Utensilio para incorporar ingredientes	Batir nata y purés de fruta	1 – 2	60 seg.	300 g nata, 300 g puré
	Claros de huevo en mezclas pesadas	1 – 2	60 seg.	600 g peso total
	Macarrones	1 – 2	60 seg.	500 g peso total
Discos - rebanador/ rallador	Alimentos duros como zanahorias o queso duro.	5 – 8	–	No llene el bol por encima de la capacidad máxima marcada en el mismo
	Alimentos más blandos como pepinos o tomates	1 – 5	–	
Disco rallador extrafino	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemana.	8	–	
Disco fino para cortar en juliana	Patatas paja y rosti Salteados y guarniciones de verduras	8	–	
Disco para patatas fritas	Corta patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos y salsas (por ejemplo, pepino, manzana y pera)	8	–	
Licuadora	Bebidas y líquidos fríos	8	15-30 seg.	
	Sopas a base de caldo	8	30 seg.	1,2 litros
	Sopas preparadas con leche	8	30 seg.	1 litros
	RIESGO DE ESCALDARSE: Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.			
Minibol y cuchilla	Carne	8	20 seg. + botón de acción intermitente	200 g ternera magra
	Picar hierbas aromáticas	8	30 seg.	15 g
	Picar frutos secos	8	30 seg.	50 g
	Mayonesa	8	30 seg.	2 huevos 300 g de aceite
	Purés	8	30 seg.	200 g
Exprimidor de cítricos	Frutas más pequeñas, por ejemplo, limas y limones	1 – 2	–	1 Kg
	Frutas más grandes, por ejemplo, naranjas y pomelos			
extractor de zumo de metal	Exprimir fruta dura y hortalizas p. ej., manzanas y zanahorias	8	–	800 g manzanas 600 g de zanahorias
	Exprimir fruta blanda, p. ej., uvas y tomates	8	–	500 g
Molinillo triturador	Procesar una variedad de especias	8	30-60 seg.	50 g
	Moler granos de café	8	30 seg.	
	Picar frutos secos	Pulse	10 seg.	50 g
	Procesar dientes de ajo, chilis frescos y raíz de jengibre	Pulse	10 seg.	30 g

* Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

uso de los accesorios

Consulte la tabla de velocidades recomendadas para cada accesorio.

17 cuchilla

La cuchilla es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de procesamiento.

Para obtener texturas más gruesas, utilice el control de acción intermitente.

Utilice la cuchilla para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, paté, salsas, purés, sopas y también para rallar galletas y pan.

consejos

- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Rompa las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha.
- Para hacer masa para pasteles, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de procesamiento.

18 utensilio para amasar

Use este accesorio para masas con levadura.

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada el líquido por el tubo de entrada de alimentos con el aparato en marcha. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar 60 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse únicamente a mano. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

19 batidor de varillas doble

Utilícelo para mezclas ligeras como, por ejemplo, claras de huevo, nata, leche evaporada y para montar claras de huevo con azúcar para bizcochos ligeros.

uso del batidor de varillas

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Inserte cada varilla 7 hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Acople el batidor de varillas girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

importante

- **El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo. Utilice siempre la cuchilla.**

consejos

- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y las varillas, asegúrese de que estén limpios y sin restos de grasa.

batir manteca y azúcar

- Para obtener mejores resultados, hay que dejar que la manteca se ablande a temperatura ambiente (20 °C) antes de batirla. **NO utilice manteca directamente de la nevera ya que esto podría estropear el batidor de varillas.**
- Los ingredientes más pesados como la harina y la fruta seca se deben incorporar a mano.
- No exceda la capacidad máxima o el tiempo de procesamiento indicados en la tabla de velocidades recomendadas.

20 disco de capacidad máx

Al mezclar líquidos en el bol, se debe utilizar el disco de capacidad máx con la cuchilla. Evita las fugas y mejora el rendimiento de corte de la cuchilla.

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 4 Coloque el disco de capacidad en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaje correctamente en el borde interior del bol 10. **No haga presión sobre el disco de capacidad.**
- 5 Ponga la tapa y encienda el aparato.

discos rebanadores/ralladores

discos rebanadores/ralladores reversibles - 4mm 21, 2mm 22

Utilice el lado rallador para rallar queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

Utilice el lado rebanador para el queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacines, remolacha y cebollas.

disco rallador extrafino 23

Ralla queso parmesano y patatas para hacer bolitas de patata a la alemana.

disco fino para cortar en juliana 24

Utilícelo para cortar patatas paja y rallar con un tamaño más grueso para rosti, salteados y guarniciones de verduras.

disco para patatas fritas 25

Corta patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos y salsas (por ejemplo, pepino, manzana y pera)

seguridad

- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados**
- **No llene demasiado el bol – no exceda la capacidad máxima marcada en el bol.**

para utilizar los discos de corte

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco sobre el eje motor con el lado apropiado hacia arriba 11.
- 3 Coloque la tapa.
- 4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.

Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño, introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada.

Para usar el tubo de entrada de alimentos grande, introduzca los dos empujadores a la vez.

- 5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el empujador; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**

consejos

- Utilice ingredientes frescos
- No corte los alimentos en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. Como alternativa, utilice el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Al utilizar el disco para cortar en Juliana o cortar patatas fritas, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical **12** salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal **13**.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

26 utensilio para incorporar ingredientes

Use este utensilio para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas, por ejemplo, merengues, mousses y purés de fruta con nata o crema.

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Inserte la paleta **6** hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Acople el utensilio para incorporar ingredientes girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje motor.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Coloque la tapa asegurándose de que el extremo del eje quede situado en el centro de la tapa.
- 6 **Seleccione una velocidad baja (velocidad 1 - 2).**

para quitar el batidor

Retire el batidor del cabezal apretando el botón de liberación **9**.

consejos

- No utilice una velocidad alta ya que se necesita una velocidad baja para optimizar el rendimiento del utensilio para incorporar ingredientes.
- Para obtener mejores resultados, no bata demasiado las claras de huevo o la nata ya que el utensilio para incorporar ingredientes no podrá remover la mezcla correctamente si la mezcla batida es demasiado consistente.
- No remueva la mezcla durante más tiempo del que se indica en la tabla de velocidades recomendadas ya que se eliminará el aire y la mezcla quedará demasiado blanda.
- Cualquier ingrediente que quede sin mezclar en la paleta o en los lados del bol se debe incorporar poco a poco con la espátula.

27 minibol y cuchilla

Utilice el minibol procesador para trocear hierbas aromáticas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ejemplo, carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla para bebés.

- Ⓐ minicuchilla
- Ⓑ minibol

para usar el minibol y la cuchilla

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
- 2 Acople el minibol sobre el eje motor desmontable; asegúrese de que las secciones cortadas queden alineadas con las lengüetas de fijación **14** en el bol principal.
Nota: la tapa del bol principal no se puede acoplar si el minibol no está colocado correctamente.
- 3 Coloque la cuchilla sobre el eje motor **15**.
- 4 Añada los ingredientes que vaya a procesar.
- 5 Ponga la tapa y encienda el aparato.

seguridad

- No quite nunca la tapa hasta que la cuchilla se haya parado completamente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

importante

- No procese especias ya que podrían dañar el plástico.
- No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate ya que podrían dañar la cuchilla.

consejos

- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 1 o 2 cm aproximadamente.
- Al hacer mayonesa, añada el aceite por el tubo de entrada de alimentos.

28 molinillo triturador (si se incluye)

Utilice el molinillo triturador para procesar ingredientes secos como, por ejemplo, frutos secos o granos de café y para triturar especias como: granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo, raíz fresca de jengibre, dientes de ajo y chilis frescos.

- Ⓐ jarra del molinillo
- Ⓑ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

para usar el molinillo triturador

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas **Ⓒ**.
- 2 Acople la jarra **Ⓐ** y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta **16**.
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto **17**.
- 4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas a su procesador de alimentos sin que la jarra esté colocada.
- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas – Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca retire el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- Para garantizar la vida útil de su molinillo, no lo haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos. Apáguelo tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese raíz de cúrcuma en el molinillo ya que es demasiado dura y podría dañar las cuchillas.

consejos

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda utilizar el minibol para picar hierbas aromáticas.

29 exprimidor de cítricos

Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

- (a) cono
- (b) colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Acople el bol sobre la unidad de potencia y luego agregue el eje motor desmontable.
 - 2 Acople el colador dentro del bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol y que quede bien sujeta en su posición 18.
 - 3 Coloque el cono sobre el eje motor y gírelo hasta que llegue abajo 19.
 - 4 Corte la fruta en mitades. Luego encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.
- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**
 - Para obtener los mejores resultados, guarde y exprima la fruta a temperatura ambiente y haga rodar la fruta sobre una superficie de trabajo antes de exprimirla.
 - Para ayudar a extraer el zumo, mueva la fruta de un lado a otro antes de exprimirla.
 - Cuando exprima grandes cantidades de fruta, vacíe el colador de forma regular para impedir la acumulación de pulpa y semillas.

30 extractor de zumo de metal

Utilice el exprimidor centrífugo para extraer el zumo de frutas duras y de hortalizas.

seguridad

- **No utilice el extractor de zumo si el filtro está dañado.**
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Nunca utilice un accesorio dañado.

- (a) empujador
- (b) tapa
- (c) despulpador
- (d) tambor del filtro

para usar el extractor de zumo

- 1 Acople el bol a la unidad de potencia 20.
 - 2 Coloque el despulpador dentro del tambor del filtro asegurándose de que las lengüetas encajen en las ranuras en el fondo del tambor 21.
 - 3 Coloque el tambor del filtro 22.
 - 4 Coloque la tapa del accesorio sobre el bol, gírela hasta que esté bien sujeta y el tubo de entrada de alimentos quede sobre el asa 23. **El extractor de zumo no funcionará si el bol o la tapa no están correctamente ajustados en el enclavamiento.**
 - 5 Corte la comida para que encaje bien en el tubo de entrada de alimentos.
 - 6 Encienda el aparato y empuje de forma uniforme con el empujador - **nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- Después de añadir el último trozo, deje que el extractor de zumo funcione durante 30 segundos más para extraer todo el zumo del tambor del filtro.

importante

- Si el extractor de zumo empieza a vibrar, desconecte el aparato y vacíe la pulpa del tambor. (El extractor de zumo vibra si la pulpa no está distribuida uniformemente).
- La capacidad máxima que se puede procesar de una sola vez es de 800 g de fruta o verduras (consulte la tabla de velocidades).
- Algunos alimentos muy duros pueden hacer que el extractor de zumo vaya más lento o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y limpie el filtro.
- Desconecte el aparato y limpie el colector de pulpa regularmente durante el uso.

consejos

- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej., pimienta, melón o ciruela) y las pieles duras (p. ej., melón o piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas ni de las peras.
- Utilice frutas y hortalizas frescas y en su punto.
- Para extraer el máximo zumo, ponga cantidades pequeñas a la vez en el tubo de entrada y empuje lentamente.

- Cítricos – pele y retire la corteza blanca, de lo contrario, el zumo puede ser amargo. Para obtener mejores resultados, utilice el exprimidor de cítricos.

31) caja para ordenar los accesorios

Su procesador de alimentos se entrega con una caja de almacenamiento para guardar los discos.

- 1 Coloque los discos en la caja de almacenamiento cuando no los utilice 24.
- 2 La caja de almacenamiento está equipada con un cierre de seguridad; cierre la tapa para que quede bloqueada. Para abrir, levante la tapa 25.

cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.


● Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.

- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

unidad de potencia

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestre restos de comida.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia 26.

licuadora

- 1 Vacíe el vaso, desenrosque la unidad de cuchillas girando hacia la posición de desbloqueo  para soltarla. A continuación, retire la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.
- Hay que tener cuidado al quitar la unidad de cuchillas de la base.
- 2 Lave el vaso a mano.
- 3 Quite el anillo de cierre y lávelo.
- 4 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
- 5 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

batidor de varillas doble

- Retire las varillas del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

molinillo triturador

- Saque la unidad de cuchillas de la jarra girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Lave la jarra a mano.
- No toque las cuchillas afiladas – límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en el agua.**
- Póngala boca abajo y déjela secar.

utensilio para incorporar ingredientes

- Retire el batidor del cabezal apretando el botón de liberación 29. Lávelo con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

tambor del filtro

- Las cuchillas en la base del tambor del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el tambor.

otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- Como alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50°C máximo).

Artículo	Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas
bol principal, minibol, tapa, empujador	✓
cuchillas, utensilio para amasar	✓
eje de transmisión desmontable	✓
discos	✓
disco de capacidad máx	✓
batidores de varillas/paletas del utensilio para incorporar ingredientes No sumerja el cabezal en agua	✓
vaso de la licuadora, tapa, tapón de llenado	✓
unidad de cuchillas y anillo de cierre para la licuadora	✗
extractor de zumo de metal	✓
conjunto de cuchillas del molinillo triturador	✗
jarra del molinillo triturador	✓
espátula	✓

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
- **Si tiene algún problema con el funcionamiento del procesador, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El procesador no funciona.	No hay corriente. No se enciende luz indicadora/de encendido. El bol no se ha acoplado correctamente en la unidad de potencia. La tapadera del bol no se ha cerrado correctamente.	Compruebe que el procesador esté enchufado. Compruebe que el bol se encuentra correctamente acoplado, con el asa hacia la derecha. Compruebe que el cierre de la tapadera está bien ubicado en la zona del asa. El procesador no funcionará si el bol y la tapadera se han acoplado incorrectamente.
El molinillo/picadora compacto no funcionará.	El molinillo/picadora compacto no se ha ajustado correctamente. El molinillo/picadora compacto no se ha ensamblado correctamente.	El molinillo/picadora compacto no funcionará si no está acoplado correctamente en el enclavamiento. Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro de la jarra del molinillo/picadora compacto.
La licuadora no funciona.	La licuadora no se ha acoplado correctamente. La licuadora no se ha ensamblado correctamente.	La licuadora no funcionará si no está acoplada correctamente al enclavamiento. Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada dentro del vaso.
El procesador se detiene o se ralentiza durante el proceso.	Protección de sobrecarga accionada. Procesador sobrecargado o sobrecalentado durante el funcionamiento. Capacidad máxima sobrepasada.	Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos aproximadamente. Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.
La licuadora gotea por la base del conjunto de cuchillas.	Falta el sello. Sello incorrectamente colocado. Sello dañado	Compruebe que el sello esté bien colocado y sin dañar. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.
El anillo de cierre de la licuadora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.	Desensrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas. Consulte "servicio técnico y atención al cliente" para un sello de recambio.
Mal rendimiento de los.	Consulte los consejos de la sección oportuna "Utilizar el accesorio". Compruebe que los accesorios estén correctamente ensamblados.	

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Knive og skiver er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold dem altid ved fingergrebet i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- Løft eller bær ikke maskinen i håndtaget – det kan gå i stykker, hvilket kan medføre personskader.
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik aldrig hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderglasset, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af;
 - når apparatet ikke anvendes;
 - før rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset eller glasset til minihakkeren/kværnen er monteret.**
- Før skålens eller blenderens låg fjernes fra motorenheden:
 - sluk maskinen;
 - vent til tilbehør/knive står helt stille;
 - pas på ikke at skrue blenderglasset af knivenheden.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienserr bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- **Træk altid stikket ud, når køkkenmaskinen ikke er i brug.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den eftersat eller repareret: se under 'service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.

- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af foodprocessoren/blenderen kan føre til personskaade.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm. Se det relevante afsnit om "brug af tilbehør" for yderligere sikkerhedsadvarsler for hvert enkelt tilbehør.

blendesikkerhed

- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Lad aldrig blenderen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- Blend aldrig mere end - 1,5 l.

snitte/rivepladesikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe.**
- **Fyld ikke for meget i skålen – fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen.**

miniskål og knivsikkerhed

- Tag aldrig låget af, før knivsbladet er standset helt.
- Knivsbladet er meget skarpt og skal altid håndteres forsigtigt.

minihakker/kværnsikkerhed

- Sæt aldrig knivenheden på maskinen, uden at glasset sidder på.
- Skru aldrig krukken løs, mens minihakkeren/kværnen sidder på køkkenmaskinen.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Minihakkeren/kværnen må aldrig tages af, før bladene er stoppet helt.
- Lad aldrig minihakkeren/kværnen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt. Sluk for maskinen, så snart konsistensen er rigtig.
- Maskinen kan ikke køre, hvis minihakkeren/kværnen sidder forkert.
- Der må ikke lægges gurkemejerod i minihakkeren/kværnen, da den er for hård og kan beskadige bladene.

saftpressersikkerhed

- **Saftpresseren må ikke bruges, hvis filtret er beskadiget.**
- Brug kun den medfølgende nedskubber. Stik aldrig fingrene ned i tilførselsrøret. Tag stikket ud, før der fjernes fastsiddende stykker i tilførselsrøret.
- Før låget fjernes, sluk for apparatet og vent til filteret standser.
- Brug aldrig beskadiget tilbehør.

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at elforsyningen svarer til, den der står på undersiden af motorenheden.

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.

- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

før ibrugtagning

- 1 Fjern plastovertræk fra knivene. **Pas på – knivene er meget skarpe.** Disse overtræk bør kasseres – de er kun beregnet til at beskytte knivene under produktion og transport.
- 2 Vask delene, se under 'pleje & rengøring'.

forklaring

processor

- ① motorenhed
- ② skål med drivaksel
- ③ aftagelig drivaksel
- ④ låg
- ⑤ påfyldningstragt
- ⑥ nedstoppere
- ⑦ sikkerhedslåse
- ⑧ hastigheds-/impuls- funktionskontrol
- ⑨ indikationslys for tilsluttet strøm
- ⑩ ledningsopbevaring (bagpå)

blender

- ⑪ midterprop
- ⑫ låg
- ⑬ blenderglas
- ⑭ tætningsring
- ⑮ knivenhed
- ⑯ bund

A - standard tilbehør

- ⑰ kniv
- ⑱ dejredskab
- ⑲ dobbelt piskeris
- ⑳ plade til maks. kapacitet
- ㉑ 4 mm snitte/riveplade
- ㉒ 2 mm snitte/riveplade

B - tilbehør

Ikke alt tilbehør beskrevet nedenfor følger med din foodprocessor. Tilbehør afhænger af modeltypen. Find mere information om bestilling af tilbehør i afsnittet "service og kundepleje".

- ㉓ ekstrafin riveplade (hvis medleveret)
- ㉔ fin Julienne plade (hvis medleveret)
- ㉕ plade til pommes frites (hvis medleveret)
- ㉖ folderedskab (hvis medleveret)
- ㉗ miniskål og kniv (hvis medleveret)
- ㉘ kværn (hvis leveret) (hvis medleveret)
- ㉙ citruspresser (hvis medleveret)
- ㉚ saftpresser af metal (hvis medleveret)
- ㉛ opbevaringsæske til tilbehør (hvis medleveret)

sådan bruges foodprocessoren

- 1 Sæt skålen på motorenheden. Vend håndtaget mod højre, og drej fremad ①, indtil den låser på plads.
- 2 Sæt et tilbehør ned over skålens drivaksel.
Bemærk: Aftagelig drivaksel ② skal sættes på, når der anvendes skiver, miniskål, piskeris, folderedskab og citruspresser.
- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.
- 3 Sæt låget på - se efter, at toppen af drivakslen/redskabet er på plads midt i låget ③.
- **Køkkenmaskinen kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på. Sørg for, at påfyldningstragten og skålens håndtag befinder sig på højre side.**
- 4 Sæt stikket i. Strømlampen tændes. Vælg en af følgende indstillinger:
Hastighedskontrol – vælg manuelt den ønskede hastighed. (Se tabellen over anbefalede hastigheder).
Impuls – brug impulsknappen (P) til korte perioder. Impulsen fungerer så længe kontrolknappen holdes på den indstilling.
- 5 Når maskinen har gjort arbejdet, drejes hastighedsreguleringen hen på slukket indstilling 'OFF' (Sæt hastighedsreguleringen ud for strømlampen ④).
- **Sluk altid for maskinen og træk stikket ud, inden låget fjernes.**
vigtigt
- Foodprocessoren egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at lave stødt melis om til flormelis.

sådan bruges blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑭ ind i knivenheden ⑮, og sørg for, at tætningen sidder korrekt. **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 2 Sæt knivenheden ⑮ ind i bunden ⑯.
- 3 Skru knivenheden på glasset, og sørg for at knivenheden er helt stram ④. Se grafikken på undersiden af motordelen således:

 - oplåst position

 - låst position

Blenderen vil ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt sammen.

- 4 Kom ingredienserne i blenderglasset.
 - 5 Sæt proppen på låget, sæt så låget på glasset og drej det med uret ⑤ for at låse.
 - 6 Sæt blenderen på motordelen, og drej med uret ⑥ for at låse.
- **Maskinen vil ikke fungere, hvis blenderen ikke er korrekt monteret på sikkerhedslåsen.**
- 7 Vælg en hastighed (se tabellen over anbefalede hastigheder) eller brug impulsknappen.

tips

- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.
- Isk nusning – brug impulsfunktionen i korte træk indtil isen er knust til den ønskede konsistens.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Maskinen kan ikke starte, hvis blenderen er sat forkert på.
- Til at blende tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern midterproppen og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1,5 liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

tabel over anbefalede hastigheder

redskab/tilbehør	funktion	anbefalede hastighed	behandlingstid *	maximale mængder
Kniv	Alt i et kageblandinger	8	15-20 sek.	1,5 kg melvægt
	Butterdej – blanding af fedtstof i mel	5 – 8	10 sek.	340g melvægt
	Tilsætning af vand til blanding af ingredienser		10-20 sek.	
	Snitning af fisk og magert kød	Impuls – 8	10-30 sek.	600g
	Postejer og and terriner			maks. magert oksekød
	Snitning af grønsager	Impuls	5-10 sek.	500g
	Snitning af nødder	8	30-60 sek.	200g
Knivsblad med pladen til mask kapacitet	Purering af bløde frugter, kogte frugter og grønsager	8	10-30 sek.	1 kg
	Saucer, dressing og dips	8	2 min. maks.	800g
	Kolde supper	Start med lav hastighed og	30-60 sek.	1,5 liter
	Milkshakes/pandekagedej o.l.	fortsæt til maksimum	15-30 sek.	1 liter
Dobbelt piskeris	Æggehvider	8	60-90 sek.	6 (200g)
	Æg og sukker til sukkerbrødsdej	8	4-5 min.	3 (150g)
	Fløde	8	30 sek.	500 ml
	Sammenrøring af fedt og sukker til en krem	8	2 min. maks.	200g fedt 200g sukker
Ælteredskab	Gærdeje	8	60 sek.	1 kg samlede vægt
	Hvidt brødmel	8	60 sek.	600g melvægt
	Fuldkornsbrødmel	8	60 sek.	500g melvægt
Folderedskab	Piskefløde og frugtpuréer	1 – 2	60 sek.	300g fløde, 300g puré
	Æggehvider i tunge blandinger	1 – 2	60 sek.	600g samlede vægt
	Makroner	1 – 2	60 sek.	500g samlede vægt
Plader - snitte/rive	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	5 – 8	–	Fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	1 – 5	–	
Ekstrafi riveplade	Parmesanost, kartofler til tyske kartoffelfrikadeller	8	–	
Fin Julienne-plade	Kartoffelstrimler og rosti	8	–	
	Stir frie- og grønsagspynt			
Plade til pommes frites	Skærer kartofler til tynde pommes frites og ingredienser til gryderetter og dip (f.eks. agurker, æbler og pærer).	8	–	
Blender	Kolde væsker og drinks	8	15-30 sek.	1,5 liter
	Fondbaserede supper	8	30 sek.	1,2 liter
	Supper med mælk	8	30 sek.	1 liter
	SKOLDNINGSRISIKO: Varme ingredienserr bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.			
Miniskil og kniv	Kød	8	20 sek. + impuls	200g magert oksekød
	Snitning af urter	8	30 sek.	15g
	Snitning af nødder	8	30 sek.	50g
	Mayonnaise	8	30 sek.	2 æg 300g olie
	Puréer	8	30 sek.	200g
Citruspresser	Mindre ting dvs. lime og citroner	1 – 2	–	1 kg
	Større frugter dvs. appelsiner og grapefrugter			
Saftpresser af metal	Saftudvinding fra fast frugt og grøntsager f.eks. æbler og gulerødder	8	–	800 g æbler 600 g gulerødder
	Saftudvinding fra bløde frugter, f.eks. vindruer og tomater	8	–	500 g
Kværn	Maling af forskellige krydderier	8	30-60 sek.	50 g
	Maling af kaffebønner	8	30 sek.	
	Hakning af nødder	Impuls	10 sek.	50 g
	Maling af hvidløgsfed, friske chillipebre og ingefærrod	Impuls	10 sek.	30 g

* Dette er alene vejledende og vil variere afhængig af den opskriften og ingredienserne, der bruges.

brug af tilbehør

Se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

17 kniv

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov. Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke rått og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at pureere supper og også til at lave rasp af kiks og brød.

tips

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet skåret i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

18 dejredskab

Anvendes til dejblandinger med gær.

- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60 sekunder.
- Anden gang æltes kun i hånden. Det frarådes at ælte anden gang i skålen, da maskinen kan komme ud af balance.

19 dobbelt piskeris

Bruges til lette blandinger som f.eks. æggehvinder, fløde, kondenseret mælk samt til piskning af æg og sukker til sukkerbrødsdej.

brug af piskeris

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Skub begge ris 7 sikkert i into the drive head.
- 3 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
- 4 Tilsæt ingredienserne.
- 5 Sæt låg på - sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
- 6 Tænd maskinen.

vigtigt

- **Piskeriset egner sig ikke til at lave alt i et kageblandinger, da disse er for tunge og vil beskadiget det. Brug altid knivsbladet.**

tips

- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og frie for fedtstof, inden der piskes.

sammenrøring af fedt og sukker

- Det bedste resultat opnås ved at lade fedtet blive blødt ved rumtemperatur (20° C) før sammenrøring. **Der må IKKE bruges fedt lige fra køleskabet, da det vil beskadige piskeriset.**

- Tunge ingredienser som f.eks. mel og tørret frugt, skal folde i med håndkraft.
- Den maksimale kapacitet og forarbejdningstiden, der angives i tabellen over anbefalede hastigheder, må ikke overskrides.

20 plade til maks. kapacitet

Når der blendes væsker i skålen, skal man anvende pladen til maks. kapacitet sammen med knivsbladet. Det forebygger utætheder og forbedrer knivens snitteevne.

- 1 Sæt skålen på motordelen.
- 2 Sæt kniven på.
- 3 Tilsæt de madvarer, der skal forarbejdes.
- 4 Sæt kapacitetspladen ned over toppen af kniven, og sørg for, at den hviler på kanten indvendig i skålen. **Der må ikke trykkes ned på kapacitetspladen.**
- 5 Sæt låg på og tænd maskinen.

snitte-/riveplader

vendbare snitte-/riveplader - 4mm 21, 2mm 22

Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.

Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

plade til ekstrafin rivning 23

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

fin julienne 24

Bruges til at snitte kartofler i strimler og grovsnitning til rosti, stir fries og grøntsagspynt.

plade til pommes frites 25

Skærer kartofler til tynde pommes frites og ingredienser til gryderetter og dip (f.eks. agurker, æbler og pærer).

sikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe.**
- **Fyld ikke for meget i skålen - fyld ikke op over mærket for maks. kapacitet på skålen.**

brug af skærepladerne

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad 10.
- 3 Sæt låget på.
- 4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten. Vælg den størrelse påfyldningstragt, der skal bruges. Nedstopperen indeholder en mindre påfyldningstragt, der bruges til enkelte stykker eller tynde ingredienser. Hvis den lille påfyldningstragt skal bruges - sættes først den store nedstopper ned i påfyldningstragten. Hvis den store påfyldningstragt skal bruges - bruges begge nedstopperne sammen.
- 5 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

tips

- Brug friske madvarer
- Skær ikke ingredienserne i for små stykker. Ingredienserne må gerne have ca. samme størrelse som bredden af tilførselsrøret. Dette forhindrer ingredienserne i at glide ud til siden under blendning. I modsat fald bruges den lille påfyldningstragt.
- Når julienne- eller pommes frites-pladen bruges, skal ingredienserne anbringes vandret.
- Når der snittes eller rives: Fødevarer anbragt lodret **12** bliver kortere, end hvis de anbringes vandret **13**.
- Der vil altid være en lille smule spild på skiven og i skålen efter blendning.

26 folderedskab

Brug folderedskabet til at folde lette ingredienser i tungere blandinger f. eks. marengs, mousse og frugtpuréer.

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Skub padlen **3** sikkert ned i drivhovedet.
- 3 Sæt forsigtigt folderedskabet på, indtil det falder ned over drivakslen.
- 4 Hæld ingredienserne i.
- 5 Sæt låget på – og sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
- 6 **Vælg lav hastighed (hastighed 1 – 2).**

fjernelse af piskeriset

Tag piskerisene ud af drivhovedet ved at trykke på udløseren **9**.

tips

- Du må ikke bruge høj hastighed, da den lave hastighed er nødvendig for at opnå den bedste foldning.
- Det bedste resultat opnås ved ikke at piske æggehvinder eller fløde – folderedskabet vil ikke kunne folde blandingen korrekt, hvis den piskede blanding er for fast.
- Blandingen må ikke foldes i længere tid end angivet i tabellen over anbefalede hastigheder, da det vil slå luften ud, og blandingen vil blive for løs.
- Alle ublandede ingredienser tilbage på pden eller siderne af skålen skal foldes forsigtigt med spatlen.

27 miniskål og kniv

Anvend mini-processorskålen til at hakke krydderurter og behandle små mængder ingredienser som f.eks. kød, løg, nødder, mayonnaise, grøntsager, puré, saucer og babymad.

- Ⓐ minikniv
- Ⓑ miniskål

sådan bruges miniskålen og -kniven

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Sæt miniskpelen ned over den aftagelige drivaksel – sørg for at det udskårne afsnit passer ud for styretapperne **14** på hovedskålen.
Bemærk: Hovedskålens låg kan ikke sættes på, hvis miniskålen ikke sidder rigtigt.
- 3 Sæt kniven ned over drivakslen **15**.
- 4 Hæld de ingredienser, der skal behandles.
- 5 Sæt låget på og tænd for maskinen.

sikkerhed

- Fjern aldrig låget, før kniven helt er holdt op med at dreje.
- Kniven er meget skarp – den skal altid behandles med forsigtighed.

vigtigt

- Behandl ikke krydderier – de kan beskadige plastikdelene.
- Behandl ikke hårde madvarer, f.eks. kaffebønner, isterninger og chokolade – da de kan beskadige kniven.

tips

- Det er bedst at hakke krydderurter, når de er rene og tørre.
- Tilsæt altid lidt væske, når der blendes kogte ingredienser til babymad.
- Skær madvarer som f.eks. kød, brød, grøntsager i terninger på ca. 1-2 cm før bearbejdningen.
- Når der laves mayonnaise, skal olien tilsættes gennem tilførselsrøret.

28 kværn (hvis leveret)

Brug kværnen til at hakke tørre ingredienser som f.eks. nødder eller kaffebønner og til at male krydderier som f.eks.: Sorte peberkorn, kardemommefrø, kommenfrø, korianderfrø, fennikelfrø, frisk ingefærrod, hvidløgsfed og friske chilipebre.

- Ⓐ kande til kværn
- Ⓑ knivenhed til kværn

sådan bruges kværnen.

- 1 Læg ingredienserne i knivenheden **6**.
- 2 Sæt kanden **Ⓐ** på, og drej mod uret for at lukke **16**.
- 3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej i urets retning for at låse **17**.
- 4 Vælg en hastighed eller brug impulsknappen (P).

sikkerhed

- Sæt aldrig knivenheden på køkkenmaskinen uden kanden monteret.
- Skru aldrig kanden løs, mens kværnen sidder på maskinen.
- Rør ikke ved de skarpe knive – Opbevar knivenheden utilgængelig for børn.
- Kværnen må aldrig tages af, før knivene er stoppet helt.
- Lad aldrig kværnen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt. Sluk for maskinen, så snart konsistensen er rigtig.
- Maskinen kan ikke køre, hvis kværnen er forkert sat på.
- Der må ikke lægges gurkemejerod i kværnen, da den er for hård og kan beskadige knivene.

tips

- Det bedste resultat, når man maler krydderier, opnås ved ikke at male mere end 50 g ad gangen i kværnen.
- Hele krydderier bibeholder deres aroma meget længere end malede krydderier, så det er bedst at male en lille mængde friske krydderier ad gangen for at bibeholde aromaen.
- Det er bedst at riste hele krydderier før de males, for at frigøre den maksimale aroma og essentielle olier.
- Skær ingefær i små stykker før de males.
- Det anbefales at mini-skålen monteres, når der hakkes krydderurter.

29 citruspresser

Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, lime og grapefrugter).

- a) riflet kegle
- b) si

sådan bruges citruspresseren

- 1 Sæt skålen på motordelen og derpå den aftagelige drivaksel.
- 2 Sæt sien ned i skålen - sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen 18.
- 3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder helt ned på plads 19.
- 4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.

• Citruspresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.

- Det bedste resultat opnås ved at opbevare og presse frugt ved rumtemperatur og håndrulle dem på køkkenbordet før de presses.
- Bevæg frugten fra side til side, mens den presses for at udvinde mest mulig saft.
- Når der presses store mængder, skal siet tømmes regelmæssigt for at forebygge akkumulering af frugtkød og kerner.

30 saftpresser af metal

Brug den centrifugale saftpresser til at udvinde juice fra frugt og grøntsager.

sikkerhed

• Saftpresseren må ikke bruges, hvis filtret er beskadiget.

- Brug kun den medfølgende nedskubber. Stik aldrig fingrene ned i tilførselsrøret. Tag stikket ud, før der fjernes fastsiddende stykker i tilførselsrøret.
- Før låget fjernes, sluk for apparatet og vent til filtret standser.
- Brug aldrig beskadiget tilbehør.

- a) nedstopper
- b) låg
- c) frugtkødsfjerner
- d) filtercylinder

sådan bruges saftpresseren

- 1 Sæt skålen på motorenheden 20.
- 2 Placér frugtkødsfjerner i filtercylinderen, og sørg for, at tapperne sidder korrekt i hullerne på bunden af cylinderen 21.
- 3 Sæt filtertomlen 22 på.
- 4 Anbring tilbehørslåget på skålen, drej indtil det låser, og tilførselsrøret sidder over håndtaget 23. **Saftpresseren kan ikke køre, hvis skålen eller låget ikke sidder korrekt på sammenlåsningen.**
- 5 Skær maden ud så det passer ned i påfyldningstragten.
- 6 Tænd maskinen, og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.** Gør portionen helt færdig, før du hælder mere i.

- Når det sidste stykke er lagt i, skal du lade saftpresseren køre yderligere 30 sekunder for at udvinde al saften fra filtertomlen.

vigtigt

- Hvis saftpresseren begynder at vibrere, skal du slukke og tomme tomten for frugtkød. (Saftpresseren vibrerer, hvis frugtkødet fordels uens).
- Den maksimale kapacitet der kan benyttes i processoren på én gang er 800 g frugt eller grøntsager (se tabellen med hastigheder).
- Visse meget hårde fødevarer kan få saftpresseren til køre langsommere eller standse. Hvis dette sker, skal du slukke og rense filtret.
- Sluk for saftpresseren og rens filteret jævnligt under brug.

tips

- Før frugten/grøntsagerne kommer i, fjernes sten og kerner (f.eks. peberfrugt, meloner, blommer) og hård skræl (f.eks. meloner, ananas). Du behøver ikke at skrælle æbler og pærer eller tage kernehuset ud.
- Brug faste, friske frugter og grøntsager.
- For at maksimere saftudvinding placeres små mængder ad gangen i påfyldningstragten og der skubbes langsomt ned.
- Citrusfrugter – skrælles, og de hvide trevler fjernes, ellers kan juicen smage bittert. For det bedste resultat anvendes citruspresseren.

31 opbevaringsbeholder til tilbehør

Foodprocessoren leveres med en opbevaringsæske til pladerne.

- 1 Læg pladerne i opbevaringsæsken, når de ikke er i brug 24.
- 2 Opbevaringsæsken har en sikkerhedslås. Du skal blot lukke låget for at låse det. Åbnes ved at løfte låget 25.


pleje og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- **Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - de er særdeles skarpe.**
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

motorenhed

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er fri for madrester.
- Nedsenk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden 26.

blender

- 1 Tøm kanden, skrue kniven løs ved at dreje hen på oplåst position  or at løsøre den. Tag så knivenheden af ved at skubbe op nedenfra.
- Vær forsigtig, når knivenheden tages af bunden.
- 2 Vask glasset i hånden.
- 3 Fjern og vask pakningen.
- 4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- 5 Vendes på hovedet til tørring.


dobbelt piskeris

- Tag piskerisene ud af drivhovedet ved forsigtigt at trække den fri. Vaskes i varmt sæbevand.
- Aftør piskeredrevet med en fugtig klud; tør efter. **Pisikerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

kværn

- Fjern knivenheden fra kanden ved at dreje i retning mod uret.
- Vask kanden i hånden.
- Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand, og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- Lad den tørre vendt på hovedet.

folderedskab

- Tag piskerisene ud af drivhovedet ved at trykke på udløseren . Vaskes i varmt sæbevand.
- Aftør piskeredrevet med en fugtig klud; tør efter. **Pisikerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

filtertromle

- Knivsbladene på bunden af filtertromlen er meget skarpe, vær forsigtig, når du håndterer og rengør tromlen.

alle andre dele

- Vaskes i hånden og tørres af.
- Alternativt kan de vaskes på øverste stativ i opvaskemaskinen. Undgå at placere delene på det nederste stativ direkte over varmelementet. Et kort program med lav temperatur (maksimalt 50°C) anbefales.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du har problemer med at bruge foodprocessoren, skal du, før du henvender dig til forhandleren for at få hjælp, læse fejlfindingsvejledningen.**
 - Hvis du har brug for hjælp med:
 - at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
 - skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
 - Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
 - Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Dele	Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen
hovedskål, miniskål, låg, skubber	✓
kniv, dejredskab	✓
aftagelig drivaksel	✓
plader	✓
plade til maks. kapacitet	✓
pisikeris/folderedskabsblad	✓
Pisikerens drivhoved må ikke sænkes ned i vand	
blenderglas, låg, midterprop	✓
knivenhed og tætning til blender	✗
saftpresser af metal	✓
samling af knivenheden til kværnen	✗
kande til kværn	✓
dejskraber	✓

Fejlfindingsvejledning

Problem	Årsag	Løsning
Processoren fungerer ikke.	Ingen strøm. Ingen strøm/lysindikatoren er ikke tændt. Skålen er ikke sat korrekt på motorenheden. Låget til skålen er ikke låst rigtigt på.	Kontrollér, at foodprocessorens stik er sat i en stikkontakt. Sørg for at skålet er placeret korrekt, med håndtaget mod den højre side. Sørg for at lågets sikkerhedslås er placeret korrekt i håndtaget. Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.
Minihakker/kværn fungerer ikke.	Minihakker/kværn låser ikke korrekt. Minihakker/kværn ikke samlet korrekt.	Minihakkeren/kværnen kan ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt på låsen. Se efter, at knivenheden sidder stramt på minihakkerens/kværnens krukke.
Blenderen fungerer ikke.	Blenderen er ikke låst korrekt fast. Blenderen er ikke samlet korrekt.	Blenderen ville ikke fungere, hvis den er sat forkert i låsen. Kontrollér, at knivenheden sidder helt stramt i blenderglasset.
Processoren stopper eller kører langsommere under forarbejdning.	Overbelastningsbeskyttelse aktiveret. Processor overbelastet eller overophedet under brug. Maks. kapacitet overskredet.	Sluk og tag stikket ud, så maskinen kan køle af i ca. 15 minutter. Se tabellen over anbefalede hastigheder for hvor store mængder, der kan forarbejdes.
Blenderen er utæt ved knivenhedens nederste del.	Der mangler en tætningsring. Tætningsringen er sat forkert på. Tætningsringen er beskadiget.	Kontrollér, at tætningsringen sidder rigtigt og ikke er beskadiget. Se "service & kundeservice" for at få erstattet tætningsringen.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede monteret på knivsenheden.	Skru glasset løst, og se efter, at tætningen er sat på knivenheden. Se "service & kundeservice" for at få erstattet tætningsringen.
Redskaber/tilbehør virker ikke rigtigt.	Se tips i afsnittet "Brug af tilbehør". Kontrollér, at tilbehøret er samlet og sat rigtigt på.	

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Bladen och skivorna är mycket vassa. **Var försiktig! Håll alltid i greppet längst upp med eggen vänd bortåt när du hanterar eller rengör dem.**
- Lyft inte och bär inte matberedaren i handtaget – om du gör det kan handtaget gå sönder och orsaka skada.
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stick inte ner händer eller redskap i skålen eller mixerkannan när kontakten är i.
- Stäng av den och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar;
 - när den inte används;
 - före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- **Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerkannan eller den kompakta hackaren/kvarnen är monterad.**
- Tänk på följande innan du tar bort locket från skålen, mixerkannan eller hackaren/kvarnen från drivenheten:
 - stänga av;
 - vänta tills tillbehören/knivbladen är helt stilla;
 - var försiktig så du inte skruvar bort mixerkannan eller den kompakta hackaren/kvarnen från bladenheten
- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Denna apparat skadas och kan orsaka skada om låsmekanismen utsätts för alltför stor kraft.**
- **Lämna aldrig stickkontakten i uttaget när matberedaren inte används.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den är igång.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.

- Överskrid inte den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna maskin ska inte användas av barn. Håll maskinen och sladden utom räckhåll för barn.
- Maskinen kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren/mixern på fel sätt kan det resultera i skada.
- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.
Se relevant avsnitt under "använda tillbehören" för information om ytterligare säkerhetsvarningar för varje enskilt tillbehör

säkerheten med mixern

- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggare vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bågaren med bladenheten isatt.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bågaren.
- Överskrid aldrig maxkapaciteten på 1,5 liter.

skär/strimlingsskivorna

- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna – de är extremt vassa.**
- **Överfyll inte skålen – överskrid inte maxkapaciteten som är markerad på skålen.**

säkerheten med miniskål och kniv

- Ta aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.
- Knivbladet är mycket vasst. Hantera det med försiktighet.

säkerheten med den kompakta hackaren/kvarnen

- Montera aldrig bladen på maskinen utan att kannan är monterad.
- Skruva aldrig bort behållaren medan den kompakta hackaren/kvarnen sitter kvar på matberedaren.
- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn.
- Ta aldrig bort den kompakta hackaren/kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- Du kan se till att din kompakta hackare/kvarn håller längre om du inte kör den i mer än 60 sekunder i sträck. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Maskinen fungerar inte om den kompakta hackaren/kvarnen inte är korrekt monterad.
- Mal inte gurkmejarot i den kompakta hackaren/kvarnen. Det är för hårt och kan skada bladen.

säkerheten med juicepressen

- **Använd inte juicepressen om filtret är skadat.**
- Använd bara den medföljande stöten. Stoppa aldrig fingrarna i matarröret. Dra ut kontakten innan du avlägsnar bitar som kört fast i matarröret.
- Koppla av råsaftcentrifugen och vänta tills filtret stannar innan du tar bort locket.
- Använd aldrig ett skadat tillbehör.

innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.

VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!

- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

före användning

- 1 Ta bort plastskydden från knivbladet. **Observera att bladen är mycket vassa.** Dessa skydd bör slängas eftersom de endast är avsedda att skydda bladet under tillverkning och transport.

- 2 Diska delarna, "se skötsel och rengöring"

förklaring till bilder

matberedare

- ① drivenhet
- ② skål med drivaxel
- ③ borttagbar drivaxel
- ④ lock
- ⑤ matarrör
- ⑥ stötar
- ⑦ säkerhetslås
- ⑧ hastighets/momentanreglage
- ⑨ strömlampa
- ⑩ sladdförvaring (baktill)

mixer

- ⑪ påfyllningslock
- ⑫ lock
- ⑬ bägare
- ⑭ tättningsring
- ⑮ bladenhet
- ⑯ bas

A - standardtillbehör

- ⑰ knivblad
- ⑱ degverktyg
- ⑲ dubbel visp
- ⑳ maxkapacitetsskiva
- ㉑ 4 mm skiva, skivning/rivning
- ㉒ 2 mm skiva, skivning/rivning

B – extra tillbehör

Inte alla de nedan angivna tillsatserna följer med din matberedare. Vilka tillbehör som följer med är beroende på modellvarianten. För mer information eller för att beställa ytterligare tillbehör, se under "service och kundtjänst".

- ㉓ skiva för extrafrin rivning (om sådan medföljer)
- ㉔ finstrimlingsskiva (Julienne) (om sådan medföljer)
- ㉕ pommefrites-skiva (om sådan medföljer)
- ㉖ nedvändare (om sådan medföljer)
- ㉗ miniskål och blad (om sådan medföljer)
- ㉘ kvarn (om sådan medföljer)
- ㉙ citruspress (om sådan medföljer)
- ㉚ juicepress av metall (om sådan medföljer)
- ㉛ tillbehör förvaringsbox (om sådan medföljer)

använda matberedaren

- 1 Montera skålen på drivenheten. Placera handtaget mot höger sida och vrid framåt ① till den låses fast.
- 2 Montera en tillsats på skålens drivenhet.
Obs! Den löstagbara drivaxeln ② ska monteras när skivor, miniskål, visp, nedvändare och citruspress används.
 - Sätt alltid skålen och tillbehöret på matberedaren innan du tillsätter ingredienserna.
- 3 Sätt på locket och se till att drivaxeln/tillsatsens övre ände kommer in i mitten på locket ③.
- **Matberedaren startar inte om skålen och locket inte är ordentligt fastlåsta. Kontrollera att matarröret och skålens handtag sitter på höger sida.**
- 4 Sätt i stickkontakten. Strömlampan tänds. Välj något av följande alternativ: –
Hastighetsreglering – välj manuellt önskad hastighet (titta på diagrammet över rekommenderade hastigheter).
Puls – använd pulsknappen (P) för korta stötar.
Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
- 5 När bearbetningen är klar ställer du hastighetsreglaget i läge "OFF", (rikta in hastighetsreglaget med strömlampan ⑨).
- **Stäng alltid av och koppla ur innan du tar bort locket.**
viktigt
 - Matberedaren lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffeböner eller göra strösocker till florsocker.

så här använder du den mixern

- 1 Montera tätningssringen ⑭ på bladenheten ⑮. Kontrollera att ringen är korrekt placerad. **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Sätt på bladenheten ⑮ i basen ⑯.
- 3 Skruva fast knivsatsen på bägaren och se till att knivsatsen är ordentligt åtskruvad ④. Se bilderna på undersidan av basen med följande betydelse:

 – ej låst läge

 – låst läge

Mixern fungerar inte om den inte är korrekt monterad.

- 4 Lägg ingredienserna i bägaren.
 - 5 Placera påfyllningslocket i bägarens lock och vrid medurs ⑤ för att låsa.
 - 6 Placera mixern på drivenheten och vrid medurs för att låsa fast den ⑥.
- **Apparaten fungerar inte om mixern inte är korrekt fastlåst.**
- 7 Välj en hastighet (titta på diagrammet för rekommenderad hastighet) eller använd pulskontrollen.

tips

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Apparaten fungerar inte om mixern sätts på felaktigt.
- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1,5 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

tabell med rekommenderade hastigheter

verktyg/tillsats	funktion	rekommenderad hastighet	bearbetnings-tid *	max mängder
Knivblad	Allt-i-ett, kakmix	8	15-20 sek.	1,5Kg mjölvikt
	Pajdeg – finfördela fett i mjölet Tillsätta vatten till pajdegen	5 – 8	10 sek. 10-20 sek.	340g mjölvikt
	Hacka fisk och magert kött Patéer och terriner	Puls – 8	10-30 sek.	600g Max magert kött
	Hacka grönsaker	Puls	5-10 sek.	500g
	Hacka nötter	8	30-60 sek.	200g
	Puréa mjuk frukt, tillagad frukt och grönsaker	8	10-30 sek.	1Kg
	Såser, dressing och dip	8	2 minuter max	800g
Knivblad med maxkapacitetsskiva	Kalla soppor	Börja med låg hastighet och öka till max	30-60 sek.	1,5 liter
	Milkshake/smet		15-30 sek.	1 liter
Dubbel visp	Äggvita	8	60-90 sek.	6 (200g)
	Ägg och socker till sockerkaka	8	4-5 min.	3 (150g)
	Grädde	8	30 sek.	500 ml
	Vispa upp matfett och socker	8	2 minuter max	200g fett 200g socker
Degredskap	Jästdeg	8	60 sek.	1Kg totalvikt
	Vetemjöl	8	60 sek.	600g mjölvikt
	Fullkornsmjöl	8	60 sek.	500g mjölvikt
Nedvändare	Vispa grädde och fruktprué	1 – 2	60 sek.	300g grädde, 300g purée
	Äggvitor i kraftiga blandningar	1 – 2	60 sek.	600g totalvikt
	Macarooner	1 – 2	60 sek.	500g totalvikt
Skivor - skivning/rivning	Fasta livsmedel såsom motor, hård ost	5 – 8	–	Fyll aldrig mer än den maxkapacitet som anges på skålen.
	Mjukare livsmedel såsom gurka, tomat	1 – 5	–	
Extrafin rivning	Parmesanost, potatis för tyska potatisklimpar	8	–	
Finstrimlingskiva (Julienne)	Pommes frites och rösti Wok och grönsaksdekorationer	8	–	
Pommes frites-skiva	Strimlar potatis för tunna pommes frites och ingredienser för grytor och dip (t.ex. gurka, äpple och päron).	8	–	
Mixer	Kalla vätskor och drycker	8	15-30 sek.	
	Buljongbaserade soppor	8	30 sek.	1,2 liter
	Soppor med mjölk	8	30 sek.	1 liter
	RISK FÖR BRÄNSKADOR: Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.			
Miniskål och kniv	Kött	8	20 sek. + puls	200g magert kött
	Hacka örter	8	30 sek.	15g
	Hacka nötter	8	30 sek.	50g
	Majonnäs	8	30 sek.	2 ägg 300g olja
	Purée	8	30 sek.	200g
Citruspress	Mindre frukter, dvs. lime och citroner Större frukter, dvs. apelsiner och grapefrukt	1 – 2	–	1Kg
Juicepress av metall	Fasta frukter och grönsaker t.ex. äpplen och morötter	8	–	800 g äpplen 600 g morötter
	Mjuka frukter, t.ex. druvor och tomater	8	–	500 g
Kvarn	Malning av många olika kryddor	8	30-60 sek.	50 g
	Malning av kaffeböner	8	30 sek.	
	Hacka nötter	Puls	10 sek.	50 g
	Bereda vitlöksklyftor, färsk chili och färsk ingefära	Puls	10 sek.	30 g

* Detta är enbart vägledande uppgifter och varierar beroende på exakt recept och vilka ingredienser som bearbetas.

använda tillsatserna

Se tabellen med rekommenderade hastigheter för de enskilda tillsatserna.

17 knivblad

Knivbladet är det mångsidigaste av alla tillsatserna. Hur länge du ska köra maskinen beror på vilken konsistens du vill ha.

För grövre konsistenser använder du pulsreglaget.

Knivbladet använder du för att blanda till kakdeg och pajdeg, hacka rått och kokt kött och råa och kokta grönsaker, hacka nötter, göra pastejer och dipsåser, puréa soppor och göra kex- och brödsmlur.

tips

- Skär livsmedel såsom kött, bröd och grönsaker i 2 cm tärningar innan de körs.
- Bryt kex i bitar och släpp ner dem i matningsröret medan maskinen går.
- För pajdeg ska matfettet tas direkt ur kylan, skuret i 2 cm tärningar.
- Var noga med att inte arbeta degen för mycket.

18 degverktyg

Används för jästdegar.

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och håll ner vätska i matartuben medan maskinen går. Kör blandningen tills den blir till en jämn elastisk degklump. Det tar ca 60 sekunder.
- Gör den andra knådningen för hand. Att göra den andra knådningen i skålen är inte att rekommendera, eftersom matberedaren då kan bli ostadig.

19 dubbel visp

Använd för lätta blandningar som äggvitor, grädde, kondenserad mjölk samt för att vispa ägg och socker för fettfria sockerkakor.

använda vispen

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Tryck in båda visparna 7 ordentligt i drivenheten.
- 3 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
- 4 Tillsätt ingredienserna.
- 5 Sätt på locket – kontrollera att drivaxelns övre ände hamnar mitt i locket.
- 6 Slå på.

viktigt

- **Vispen är inte avsedd för allt-i-ett-kakmix eftersom sådan mix är för tung. Vispen kommer då att skadas. Använd alltid knivbladet.**

tips

- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.

vispa upp matfett och socker

- För bästa resultat ska matfettet få mjukna i rumstemperatur (20 °C) innan det vispas. **ANVÄND INTE matfett direkt från kylan, det kommer att skada vispen.**
- Tyngre ingredienser som mjöl och torkad frukt ska vändas ned för hand.
- Fyll inte på mer än vad som anges som maxikapacitet och låt inte apparaten gå längre än den bearbetningstid som anges i diagrammet över rekommenderad hastighet.

20 maxkapacitetsskiva

När vätskor blandas i skålen måste maxkapacitetsskivan användas med knivbladet. Det förhindrar läckor och förbättrar bladets hackförmåga.

- 1 Montera skålen på drivenheten.
- 2 Montera knivbladet.
- 3 Tillsätt ingredienserna som ska köras.
- 4 Montera skivan över toppen på bladet och kontrollera att den vilar mot kanten inuti skålen **10. Tryck inte ned på skivan.**
- 5 Sätt på locket och koppla på.

skivnings/rivningsskivor

vändbara skivnings/rivningsskivor - 4mm 21, 2mm 22

Använd rivningssidan för ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.

Använd skivningskivan för ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

skiva för extrafin rivning 23

River parmesanost och potatis till raggmunk

finstrimlingsskiva (Julienne) 24

Använd för att strimla potatis och grovriva för rösti, wok och grönsaksdekorationer.

pommes frites-skiva 25

Strimlar potatis för tunna pommes frites och ingredienser för grytor och dip (t.ex. gurka, äpple och päron).

säkerhet

- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna – de är extremt vassa.**
- **Överfyll inte skålen – överskrid inte maxkapaciteten som är markerad på skålen.**

använda skärskivorna

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Håll i handtaget i mitten och lägg skivan på drivaxeln med önskad sida uppåt **11**.
- 3 Sätt på locket.
- 4 Lägg livsmedlen i matarröret.
Välj vilken storlek matarrör du ska använda. I stöten finns ett mindre matarrör för matning av enskilda eller tunna bitar. För att använda det lilla matarröret – sätt den större stöten i matarröret.
För att använda det större matarröret – tryck ihop de båda stötarna.

- 5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven – **stoppa aldrig ner fingrarna i matarröret.**

tips

- Använd färsk ingredienser.
- Skär inte i för små bitar. Fyll större delen av matarröret. Alternativt, använd det mindre matarröret.
- När Julienne-skivan används ska ingredienserna placeras horisontellt.
- När du skivar eller river: livsmedel som placeras upprätt 12 blir kortare än livsmedel som placeras horisontellt 13.
- Det blir alltid lite skräp kvar på skivan eller i skålen efter bearbetningen.

26 nedvändare

Använd nedvändaren när du vill vända ned lättare ingredienser i tyngre blandningar som för maräng, mousse och fruktblandningar.

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Tryck in bladet 3 ordentligt i drivenheten.
- 3 Montera nedvändaren genom att vrida den tills den sjunker ned i drivaxeln.
- 4 Tillsätt ingredienserna.
- 5 Montera locket – kontrollera att änden på axeln sitter mitt på locket.

6 Välj låg hastighet (hastighet 1 – 2).

så här tar du loss vispen

Ta loss vispen från drivenheten genom att försiktigt trycka på utmatningsknappen 9.

tips

- Använd inte hög hastighet eftersom låg hastighet krävs för bästa resultat.
- För bästa resultat ska du inte vispa äggvitor eller grädde för länge – nedvändaren kan inte röra om blandningen ordentligt om den är för fast.
- Kör inte nedvändaren längre än vad som anges i diagrammet över rekommenderad hastighet, annars försvinner luften ur blandningen och den blir för lös.
- Alla omixade ingredienser som är kvar på bladet eller på sidorna av skålen ska vändas ned omsorgsfullt med skrapan.

27 miniskål och kniv

Använd miniskålen för att hacka örtyddor och köra små mängder såsom kött, lök, nötter, majonnäs, grönsaker, puréer, såser och barnmat.

- Ⓐ miniblad
- Ⓑ miniskål

så här använder du miniskålen och kniven

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
- 2 Montera miniskålen över den löstagbara drivaxeln – kontrollera att de utskurna delarna motsvarar låsfilikarna 14 på huvudskålen.

Obs! Huvudskålens lock kan inte monteras om miniskålen inte är korrekt placerad.

- 3 Sätt knivbladet på drivaxeln 15.
- 4 Tillsätt ingredienserna som ska köras.
- 5 Sätt på locket och koppla på.

säkerheten

- Ta aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.
- Knivbladet är mycket vasst. Hantera det med försiktighet.

viktigt

- Kör inte kryddor. Då kan plasten skadas.
- Kör inte hårda livsmedel såsom kaffeböner, istärningar eller choklad. Då kan bladet skadas.

tips

- Örtyddor hackas bäst om de är rena och torra.
- Tillsätt alltid lite vätska vid mixning av tillagade ingredienser till barnmat.
- Skär livsmedel såsom kött, bröd, grönsaker i 1-2 cm stora tärningar innan de körs.
- Häll oljan i matarröret för att göra majonnäs.

28 kvarn (om sådan medföljer)

Använd kvarnen till att hacka torra ingredienser som t.ex. nötter kaffeböner och till att mala kryddor som t.ex.:- svartpepparkorn, kardemummafrön, kumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön, färsk ingefära, vitlöksklyftor och färsk chili.

- Ⓐ behållare
- Ⓑ knivsats till kvarn

använda kvarnen.

- 1 Placera ingredienserna i knivsatsen 16.
- 2 Montera behållaren Ⓐ och lås fast den genom att vrida den medurs 16.
- 3 Placera kvarnen på drivenheten och lås fast den genom att vrida den medurs 17.
- 4 Välj en hastighet eller använd pulsreglaget (P).

säkerhet

- Sätt aldrig bladenheten på din matberedare utan att behållaren är monterad.
- Skruva aldrig bort behållaren medan kvarnen är monterad på apparaten.
- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn
- Ta aldrig bort kvarnen förrän knivbladet har stannat helt.
- Du kan se till att din kvarn håller längre om du inte kör den i mer än 60 sekunder i sträck. Stäng av så snart som du fått rätt konsistens.
- Maskinen fungerar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Mal inte gurkmejarot i den kvarnen. Det är för hårt och kan skada bladen.

tips

- För bäst resultat när du mal kryddor rekommenderar vi att du inte mal mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda. Därför är det bäst att bara mala den mängd du behöver för varje recept så att du bevarar smakerna.
- För att kryddorna ska avge så mycket smak och essentiella oljor som möjligt, bör du rosta dem innan du mal dem.
- Skär ingefära i små bitar innan du mal den.
- För bästa resultat bör du använda miniskålen när du hackar örter.

29 citruspress

Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

- (a) kon
- (b) sil

använda citruspressen

- 1 Montera skålen på drivenheten och sätt på den borttagbara drivaxeln.
 - 2 Passa in silen i skålen – kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen 18.
 - 3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner 19.
 - 4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.
- **Citruspressen startar inte om silen inte är korrekt fastlåst.**
 - För bäst resultat ska frukten förvaras och pressas i rumstemperatur och rullas för hand på en arbetsbänk innan den pressas.
 - Flytta frukthalvan från ena sidan till den andra under pressningen för att få ut all fruktsaften.
 - Om du pressar stora mängder juice ska du tömma silen regelbundet så att fruktkött och kärnor inte ansamlar sig.

30 juicepress av metall (om sådan medföljer)

Använd råsaftcentrifugen för att göra juice av fast frukt och fasta grönsaker.

säkerhet

- **Använd inte juicepressen om filtret är skadat.**
- Använd bara den medföljande stöten. Stoppa aldrig fingrarna i matarröret. Dra ut kontakten innan du avlägsnar bitar som kört fast i matarröret.
- Koppla av råsaftcentrifugen och vänta tills filtret stannar innan du tar bort locket.
- Använd aldrig ett skadat tillbehör.

- (a) stöt
- (b) lock
- (c) avskiljare för fruktkött
- (d) filtertrumma

så här använder du juicepressen

- 1 Montera skålen på drivenheten 20.
 - 2 Placera avskiljaren för fruktkött i filtertrumman och kontrollera att tungorna passar in i bottnen av trumman 21.
 - 3 Montera filtertrumman 22.
 - 4 Placera locket på skålen och vrid tills matarröret sitter över handtaget 23. **Det går inte att starta juicepressen om skålen eller locket inte låsts på plats korrekt.**
 - 5 Placera råvarorna så de fyller matarröret.
 - 6 Slå på och tryck ned jämnt med mataren – **stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret.** Kontrollera att allt bearbetats innan du fyller på matarröret.
- När du har tillsatt den sista biten ska du låta tillbehöret gå i ytterligare 30 sekunder tills juicen slutar att droppa från filtertrumman.

viktigt

- Om juicepressen börjar vibrera stänger du av den och avlägsnar fruktköttet från trumman. (Juicepressen vibrerar om fruktköttet blir ojämnt fördelat.)
- Du kan maximalt bearbeta 800 g frukt eller grönsaker åt gången (titta på översikten över rekommenderad hastighet).
- Om bitarna är mycket hårda kan juicepressen gå långsamt eller stanna upp helt. Om det händer stänger du av maskinen och tömmer filtret.
- Stäng av och töm fruktköttssuppsamlaren regelbundet under användningen.

tips

- Innan du börjar ska du ta bort kärnor (t.ex. i paprikor, melon, ploommon) och hår skal (t.ex. melon, ananas). Äpplen och päron behöver inte skalas eller kärnas ur.
- Använd fasta färska ingredienser.
- För att få ut så mycket juice som möjligt ska du bara fylla på små mängder åt gången i matarröret och trycka ned långsamt.
- Citrusfrukt – skala och avlägsna de vita hinnorna, annars kan juicen smaka bittert. Använd citronpressen för bästa resultat.

31 tillbehör, förvaringsbox

Matberedaren levereras med en förvaringsbox för tillbehör och skivor.

- 1 Placera skivorna i förvaringsboxen när du inte använder dem 24.
- 2 Förvaringsboxen har ett säkerhetslås – stäng locket när du vill låsa det. Öppna genom att lyfta på locket 25.


skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- **Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt vassa.**
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

strömenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida 26.

mixer

- 1 Töm bågaren och skruva loss knivsatsen genom att vrida den till upplåst läge  för att frigöra den. Ta sedan bort knivenheten genom att trycka uppåt från undersidan.
 - Var försiktig när du tar bort bladenheten från basen.
- 2 Diska bågaren för hand.
 - 3 Ta ut och disk tätningringen.
 - 4 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen.

Doppa inte bladenheten i vatten.

- 5 Låt torka upp och ned.

dubbel visp

- Ta loss visparna från drivenheten genom att försiktigt dra i dem. Diska i varmt vatten med diskmedel.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt.

Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.

kvarn

- Ta bort bladenheten från behållaren genom att vrida den moturs.
- Tvätta behållaren för hand.
- Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen.

Doppa inte bladenheten i vatten.

- Låt torka upp och ned.

nedvändare

- Ta loss vispen från drivenheten genom att försiktigt trycka på utmatningsknappen . Diska i varmt vatten med diskmedel.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt.

Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.

filtertrumma

- Knivbladen vid filtertrummans bas är mycket vassa. Var försiktig när du rengör trumman.

alla övriga delar

- Diska för hand och torka.
- Alternativt kan de diskas i den övre korgen i diskmaskinen. Undvik att placera dem i den nedre korgen direkt ovanför värmelementet. Ett kort program med låg temperatur (maximalt 50°C) rekommenderas.

komponent	komponenter som kan diskas i diskmaskin
huvudskål, miniskål, lock, matare	✓
knivblad, degverktyg	✓
löstagbar drivaxel	✓
skivor	✓
maxkapacitetsskiva	✓
vispar/nedvändare	✓
doppa inte drivhuvudet i vatten.	
bägare, lock, påfyllningslock	✓
knivsats och tätning för mixer	x
juicepress av metall	✓
knivsats till kvarn	x
behållare till kvarn	✓
spatel	✓

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
- **Om du har några problem med användningen av din matberedare ber vi dig läsa denna felsökningsguide innan du ringer och anmäler felet.**
 - Om du behöver hjälp med:
 - att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
 - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
 - Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
 - Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallsorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Felsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Matberedaren fungerar inte.	Ingen ström. Ingen ström-/indikatorlampa tänd. Skålen har inte satts på på nätenheten på rätt sätt. Skålens lock är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att matberedaren är ansluten till strömmen. Kontrollera att skålen sitter rätt och att handtaget sitter mot höger sida. Kontrollera att locket låser korrekt i handtagsområdet. Matberedaren fungerar inte om skålen och locket sätts på felaktigt.
Den kompakta hackaren/kvarnen fungerar inte.	Den kompakta hackaren/kvarnen är inte ordentligt fastlåst. Den kompakta hackaren/kvarnen är rätt monterad.	Den kompakta hackaren/kvarnen fungerar inte om den inte sitter rätt i förreglingen. Kontrollera att bladenheten är tillräckligt hårt påskruvad på behållaren till den kompakta hackaren/kvarnen.
Mixern fungerar inte.	Mixern är inte låst på rätt sätt. Mixern är inte korrekt monterad.	Mixern fungerar inte om den inte har monterats korrekt på låset. Kontrollera att knivsatsen är tillräckligt hårt påskruvad i bågaren.
Apparaten går stannar eller går långsamt under bearbetningen.	Överbelastningsskyddet aktiverat. Drivenheten överbelastad eller överhettad under drift. Maximal kapacitet har överskridits.	Stäng av, dra ut kontakten och låt apparaten svalna i cirka 15 minuter. Titta på hastighetsdiagrammet för information om hur stora mängder som kan bearbetas.
Mixern läcker från bladenhetens bas.	Tätningsskivan saknas. Tätningsskivan sitter inte rätt. Tätningsskivan skadad.	Se till att tätningsskivan sitter rätt och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningsskiva.
Mixertätning saknas på knivsatsen när den packas upp.	Tätningen är förmonterad på knivsatsen.	Skruva loss bågaren och kontrollera att tätningen är monterad på knivsatsen. Se "service och kundtjänst" om du behöver en ny tätningsskiva.
Verktygen/tillsatserna fungerar inte som de ska.	Se tipsen i motsvarande avsnitt "Använda tillsatser". Se till att tillsatserna har satts ihop ordentligt.	

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Bladene og platene er veldig skarpe. **Vær forsiktig. Hold alltid i fingergrepet øverst, unna skjærekanten, både ved bruk og rengjøring.**
- Ikke løft eller bær prosessoren i håndtaket. Det kan knekke og føre til skader.
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mosebegeret mens strømmen er koblet til.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler;
 - når den ikke er i bruk;
 - før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- **Ikke sett knivenheten på strømenheten uten at mikserglasset eller den kompakte hakkeren/kvernen sitter på.**
- Før du fjerner lokket fra bollen eller mikseren eller den kompakte hakkeren/kvernen fra strømenheten:
 - slå av maskinen;
 - vente til ekstrautstyret/stålkniven har stoppet helt opp;
 - vær nøye med å ikke skru løs mikserglasset eller den kompakte hakkeren/kvernen fra knivenheten.
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Dette apparatet blir ødelagt og kan føre til skader hvis låsemekanismen blir utsatt for stort press.**
- **Alltid koble fra matprosessoren når den ikke er i bruk.**
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabellen over anbefalt hastighet.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av prosessoren/moseren kan føre til skader.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.
Se i den relevante delen under Bruke festene for ytterligere sikkerhetsadvarsler for hvert feste.

sikkerhet for mikseren

- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri kjøre moseren når den er tom.
- For å sørge for lang levetid for moseren, kjører du den aldri i mer enn 60 sekunder.
- Smoothie-opskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Bland aldri mer enn opp til maksimalt nivå – 1,5 liter.

sikkerhet for skjære-/riveplater

- **Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.**
- **Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe**
- **Ikke overfyll bollen: du må ikke overskride maksimalt kapasitetsnivå som er merket på bollen.**

sikkerhet for minibolle og kniv

- Fern aldri lokket før knivbladet har stanset helt.
- Knivbladet er veldig skarpt – vær alltid forsiktig når du håndterer det.

sikkerhet for kompakt hakker/kvern

- Sett aldri knivenheten i maskinen uten at glasset er montert.
- Ikke skru av glasset mens den kompakte hakkeren/kvernen sitter på maskinen.
- Ikke berør de skarpe knivene, og hold barn unna knivenheten.
- Ikke fjern den kompakte hakkeren/kvernen før knivbladene har stanset helt.
- Sikre at den kompakte hakkeren/kvernen varer lengst mulig ved å aldri kjøre den kontinuerlig i mer enn 60 sekunder. Slå av så snart du har oppnådd riktig konsistens.
- Maskinen fungerer ikke hvis den kompakte hakkeren/kvernen ikke sitter riktig på.
- Ikke prosesser gurkemeierot i den kompakte hakkeren/kvernen da disse røttene er for harde og kan skade knivbladene.

sikkerhet for juicepressen

- **Bruk ikke hvis filteret til juiceuttakeren er ødelagt.**
- Bruk kun stapperen som følger med. Aldri plasser fingrene i påfyllingstrakten. Koble fra før du fjerner det som blokkerer påfyllingstrakten.
- Før du fjerner lokket slår du av og venter på at filteret skal stoppe.
- Bruk aldri skadet tilbehør.

før du setter i støpselet

- Forviss deg om at nettspenningen er den samme som den som står oppført på undersiden av maskinen.

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.

- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

før første gangs bruk

- 1 Fjern plastikkdekslene fra knivbladet. **Bladene er veldig skarpe, så vær forsiktig.** Disse dekslene bør kastes da de kun skal beskytte bladet under produksjon og transport.
- 2 For vask av delene ser du Vedlikehold og rengjøring

deler

foodprocessor

- ① strømenhet
- ② bolle med drivaksel
- ③ avtagbar drivaksel
- ④ lokk
- ⑤ matetrakt
- ⑥ stappere
- ⑦ sikkerhetslåser
- ⑧ hastighetskontroll/pulsfunksjon
- ⑨ strøm på-lampe
- ⑩ ledningsvikler (bak)

mikser

- ⑪ påfyllingslokk
- ⑫ lokk
- ⑬ mikserglass
- ⑭ tetningsring
- ⑮ knivenhet
- ⑯ base

A – standardtilbehør

- ⑰ knivblad
- ⑱ elter
- ⑲ dobbel visp
- ⑳ maks-kapasitetplate
- ㉑ 4 mm skjære-/riveplate
- ㉒ 2 mm skjære-/riveplate

B – ekstra tilbehør

Ikke alt tilbehøret som er nevnt ovenfor følger med din maskinmodell. Tilbehør avhenger av modellen du har. Hvis du vil ha mer informasjon eller bestille mer tilbehør, kan du se delen «service og kundetjeneste».

- ㉓ ekstra fin riveplate (hvis den følger med)
- ㉔ fin hakkeplate (Julienne) (hvis den følger med)
- ㉕ pommefrites-plate (hvis den følger med)
- ㉖ vendeverktøy (hvis den følger med)
- ㉗ minibolle og blad (hvis den følger med)
- ㉘ kvern (hvis den følger med)
- ㉙ sitruspresse (hvis den følger med)
- ㉚ juicepresse av metall (hvis den medfølger)
- ㉛ oppbevaringsboks til tilbehør (hvis den følger med)

bruk av foodprocessoren

- 1 Sett bollen på drivenheten. Plasser håndtaket mot høyre side og vri framover ① til det låses fast.
- 2 Fest ekstrautstyr over bollens drivaksel.

Merknad: Fjernbart driverhåndtak ② skal bli tilpasset for bruk av skiver, minibolle, visp, sammenleggbart redskap og sitruspresse.

- Sett alltid bollen og festet på plass på prosessoren før du legger til ingredienser.
- 3 Fest lokket og sørg for at toppen av drivakselen/verktøyet festes i midten av lokket ③.
 - **Prosessoren vil ikke fungere hvis bollen eller lokket ikke er festet skikkelig i sperrelåsen. Kontroller at påfyllingstrakten og bollehåndtaket er plassert på høyre side.**
 - 4 Sett i støpselet. Strømknappen tennes. Velg ett av følgende alternativ: -
Hastighetsstyring – velg hastigheten du ønsker manuelt (se oversikten over anbefalte hastigheter).
Puls – bruk puls (P) i korte tidsrom. Pulsen er i drift så lenge kontrollskiven holdes i stillingen.
 - 5 Når du er ferdig med bearbeidingen, slå hastighetsregulatoren på null ('O') (Rett inn hastighetsregulatoren med strømlampen ⑨).
 - **Slå alltid av apparatet og dra ut kontakten før du fjerner lokket.**
 - **viktig**
 - Foodprocessoren egner seg ikke til knusing eller maling av kaffebønner, eller til knusing av grovt sukker til strøsuksker (farin).

slik bruker du mikseren

- 1 Sett tetningsringen ⑭ inn i knivenheten ⑮ – pass på at tetningsringen sitter på korrekt plass. **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Sett på knivenheten ⑮ i basen ⑯.
- 3 Skru knivinnsetsen fast på glasset – se til at knivinnsetsen er skrudd godt til ④. Se illustrasjonen på undersiden av basen som følger:

 - ulåst posisjon

 - låst posisjon

Moseren vil ikke fungere hvis den ikke er riktig festet.

- 4 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 5 Sett påfyllingslokket på lokket og sett så lokket på mikserglasset og vri medsols ⑤ for å låse det på plass.
- 6 Plasser mikseren på el-enheten og vri medsols ⑥ slik at den låses på plass.

● Apparatet fungerer ikke hvis hurtigmikseren er feil montert på sikkerhetssperren.

- 7 Velg en hastighet (se anbefalt hastighet på diagrammet) eller bruk pulsekontrollen.

tips

- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i moseren. Fjern traktdekelet. Mens apparatet kjører heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.
- Iskushing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Apparatet vil ikke fungere hvis moseren er plassert feil.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner traktdekelet og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1,5 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

tabell over anbefalt hastighet

Verktøy/tilbehør	Funksjon	Anbefalt hastighet	Behandlings-tid *	Maksimums-kapasitet	
Knivblad	Alt-i-ett-kakemiks	8	15-20 sek.	1,5 kg melvekt	
	Butterdeig – smuldre smør i mel	5 – 8	10 sek.	340g melvekt	
	Tilsette vann for å binde ingrediensene til butterdeig		10-20 sek.		
	Skjære opp fisk og magert kjøtt	Puls – 8	10-30 sek.	600g	
	Posteier og terriner			maks magert storfekjøtt	
	Skjære opp grønnsaker	Puls	5-10 sek.	500g	
	Hakke nøtter	8	30-60 sek.	200g	
Knivblad med maks-kapasitetsplate	Mose myk frukt, kokt frukt og grønnsaker	8	10-30 sek.	1 kg	
	Sauser, dressing og dipper	8	maks. 2 min.	800g	
	Kalde supper	Start ved lav hastighet og iøk til maks	30-60 sek.	1,5 liter	
		Milkshaker/røre	15-30 sek.	1 liter	
	Dobbel visp	Eggehviter	8	60-90 sek.	6 (200g)
		Egg og sukker til sukkerbrød	8	4-5 min.	3 (150g)
		Fløte	8	30 sek.	500 ml
Røre fett og sukker hvitt		8	maks. 2 min.	200g fett 200g sukker	
Deigkrok	Gjærdeig	8	60 sek.	1 kg totalvekt	
	Loffmel	8	60 sek.	600g melvekt	
	Grovbrødmel	8	60 sek.	500g melvekt	
Vendevertøy	Piske krem og fruktmos	1 – 2	60 sek.	300g kremfløte, 300g mos	
	Eggehviter inn i tunge mikser	1 – 2	60 sek.	600g totalvekt	
	Makroner	1 – 2	60 sek.	500g totalvekt	
Plater - skjære/strimle	Faste matvarer som gulrøtter, hard ost	5 – 8	–	Ikke fyll over maksimal kapasitet som er merket av på bollen	
	Mykere mat som agurker, tomater	1 – 5	–		
Ekstra fin rasp	Parmesanost, poteter til raspeballer	8	–		
Fin skjæreplate (Julienne)	Potetstrå og rosti	8	–		
	Wokretter og grønnsakspynt				
Pommes frites-plate	Kutter poteter til tynne pommes frites og ingredienser til gryteretter og dipper (f.eks. agurk, epler og pære).	8	–		
Mikser	Kalde væsker og drikkevarer	8	15-30 sek.	1,5 liter	
	Kraftbaserte supper	8	30 sek.	1,2 liter	
	Supper med melk	8	30 sek.	1 liter	
	SKÅLDEFARE: Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.				
Minibolle og kniv	Kjøtt	8	20 sek. + Puls	200g magert storfekjøtt	
	Hakke opp urter	8	30 sek.	15g	
	Hakke nøtter	8	30 sek.	50g	
	Majones	8	30 sek.	2 egg 300g olje	
	Pureer	8	30 sek.	200g	
Sitruspresse	Mindre varer, f.eks. lime og sitron	1 – 2	–	1 kg	
Juicepresse av metall	Større frukt som appelsiner og grapefrukt				
	Presse hard frukt og harde grønnsaker f.eks. epler og gulrøtter	8	–	800 g epler 600 g gulrøtter	
	Presse myke frukter f.eks. druer og tomater	8	–	500 g	
Kvern	Male en rekke krydder	8	30-60 sek.	50 g	
	Male kaffebønner	8	30 sek.		
	Hakke nøtter	Puls	10 sek.	50g	
	Prosessere hvitløkkløfter, fersk chili og fersk ingefærrot	Puls	10 sek.	30g	

* Dette er kun til veiledning og vil variere avhengig av nøyaktig oppskrift og ingrediensene som behandles.

bruke ekstrautstyret

Se i tabellen over anbefalt hastighet for hvert ekstrautstyr.

17 knivblad

Knivbladet er det mest allsidige av alt ekstrautstyret.

Lengden på behandlingstiden avgjør konsistensen som oppnås.

For grovere konsistens bruker du pulskontrollen.

Bruk knivbladet til å lage kaker og bakverk, kutte rått og tilberedt kjøtt, grønnsaker, nøtter, paté, dipper, lage purésupper og til å lage smuler av kjeks og brød.

tips

- Skjær opp matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på omtrent 2 cm før behandling.
- Kjeks kan brytes i biter og tilsettes i påfyllingstrakten mens maskinen kjører.
- Når du lager bakverk bruker du fett rett fra kjøleskapet som er skåret i terninger på 2 cm.
- Pass på å ikke overbehandle dem.

18 elter

Bruk til gjærdeigblandinger.

- Plasser de tørre ingrediensene i bollen og tilsett væsken i påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Behandle til en jevn elastisk deigklump, noe som tar 60 sekunder.
- Elite på nytt for hånd. Det anbefales ikke at du elter på nytt i bollen siden det kan føre til at prosessoren blir ustabil.

19 dobbel visp

Bruk til lette blandinger som eggehviter, kremfløte, kondensert melk og til å vispe egg og sukker til kakebunner uten fett.

bruke vispen

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Skyv hver visp 7 trygt inn i drivhodet.
- 3 Fest vispen forsiktig ved å vri den til den faller over drivakselen.
- 4 Tilsett ingrediensene.
- 5 Fest lokket og sørg for at enden på skaftet fester seg i midten av lokket.
- 6 Slå på.

viktig

- **Vispen er ikke egnet til å lage alt-i-ett-kakemikser, da disse er for tunge og vil skade den. Bruk alltid knivbladet.**

tips

- Du oppnår best mulig resultater når eggene oppbevares i romtemperatur.
- Sørg for at bollen og vispene er rene og fettfrie før visping.

røre fett og sukker hvitt

- For best mulig resultat bør fettet myknes i romtemperatur (20°C) før røringen. **IKKE bruk fett rett fra kjøleskapet da dette vil skade vispen.**
- Tyngre ingredienser som mel og tørket frukt bør vendes inn for hånd.
- Ikke overskrid maksimalkapasiteten eller behandlingstiden som er oppgitt i oversikten over anbefalte hastigheter.

20 maks.-kapasitetsplate

Mens du mikser væsker i bollen må maks.-kapasitetsplaten brukes sammen med knivbladet. Den forhindrer lekkasjer og forbedrer bladets skjæreytelse.

- 1 Sett bollen på el-enheten.
- 2 Fest knivbladet.
- 3 Tilsett ingredienser som skal behandles.
- 4 Sett maks.-kapasitetsplaten over toppen av bladet. Pass på at den sitter på kanten inne i bollen 10. **Ikke skyv nedover på kapasitetsplaten.**
- 5 Fest lokket og slå på.

skjære-/strimleplater

reversibel skjære-/strimleplate - 4mm 21, 2mm 22

Bruk strimlesiden til ost, gulrøtter, poteter og mat med lignende konsistens.

Bruk skjæresiden til ost, gulrøtter, poteter, kål, agurk, squash, beter og løk.

ekstra fin raspeplate 23

Rasper parmesanost og poteter til tyske raspeballer.

fin julienne 24

Bruk til å skjære poteter til strå og raspe grovt til rosti, wokretter og grønnsakspynt.

pommes frites-plate 25

Kutter poteter til tynne pommes frites og ingredienser til gryteretter og dipper (f.eks. agurk, eple og pære).

sikkerhet

- **Aldri fjern lokket før skjæreplaten har stanset helt.**
- **Vær forsiktig med skjæreplatene - de er veldig skarpe**
- **Ikke overfyll bollen: du må ikke overskride maksimalt kapasitetsnivå som er merket på bollen.**

bruke skjæreplatene

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Hold i midtgrepet og plasser platen på drivakselen med passende side øverst 10.
- 3 Sett på lokket.

4 Legg maten i påfyllingstrakten.

Velg hvilken størrelse på påfyllingstrakten som du vil bruke. Stapperen inneholder en mindre påfyllingstrakt til behandling av individuelle matvarer eller tynne ingredienser.

For å bruke den lille påfyllingstrakten fester du den først den store stapperen inni påfyllingstrakten.

For å bruke den store påfyllingstrakten bruker du begge stapperne sammen.

5 Slå på og dytt jevnt nedover med stapperen - **aldri plasser fingrene i påfyllingstrakten.**

tips

- Bruk ferske ingredienser
- Ikke skjær maten i for små biter. Fyll traktens bredde ganske full. Dette hindrer maten i å gli sidelengs under behandling. Alternativt bruker du den lille påfyllingstrakten.
- Når du bruker Julienne- eller pommes frites-platen, bør du legge ingrediensene horisontalt.
- Ved skjøring i skiver og rasping: mat som plasseres på høykant 12 kommer ut kortere enn mat som plasseres vannrett 13.
- Det vil alltid være en liten mengde mat som går til spille på platen eller i bollen etter behandling.

26 vendeverktøy

Bruk vendeverktøyet for å blande ingrediensene i tyngre blandinger slik som marengs, mousser og kalde fruktdesserter.

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Dytt spatelen 8 trygt på plass i driverenheten.
- 3 Sett på vendeverktøyet ved å vri det til det faller på plass over drivakselen.
- 4 Legg til ingrediensene.
- 5 Sett på lokket, og pass på at enden av akselen plasseres i midten av lokket.
- 6 **Velg lav hastighet (hastighet 1 – 2).**

for å fjerne blanderen

Koble blanderen fra driverhodet ved å trykke på frigjøringsknappen 9.

tips

- Ikke bruk høy hastighet – lav hastighet er nødvendig for å få det beste resultatet.,
- For best mulig resultat bør du ikke vispe eggehviter eller kremfløte for mye, da kan ikke vendeverktøyet vende blandingen på riktig måte fordi blandingen blir for fast.
- Ikke vend blandingen lenger enn det som står angitt i oversikten over anbefalte hastigheter, da slås luften ut av blandingen og den blir for løs.
- Eventuelle ublandede ingredienser som blir igjen på skovlen eller kantene av bollen bør vendes forsiktig inn ved hjelp av slikkepotten.

27 minibolle og kniv

Bruk miniprosessorbollen til å hakke urter og behandle små mengder ingredienser, f.eks. kjøtt, løk, nøtter, majones, grønnsaker, pureer, sauser og babyamat.

- Ⓐ miniblad
- Ⓑ minibolle

slik bruker du minibollen og kniven

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
- 2 Sett på minibollen over drivakselen og pass på at hullene passer over plasseringsflikene 14 på hovedbollen.
Merk: Lokket til hovedbollen kan ikke settes på hvis minibollen ikke sitter riktig på.
- 3 Plasser knivbladet over drivakselen 15.
- 4 Tilsett ingredienser som skal behandles.
- 5 Fest lokket og slå på.

sikkerhet

- Aldri fjern lokket før knivbladet har stoppet helt.
- Knivbladet er veldig skarpt. Vær alltid forsiktig når du håndterer det.

viktig

- Ikke behandle krydder da de kan skade platen.
- Ikke behandle matvarer som kaffebønner, isbiter eller sjokolade da de kan skade bladet.

tips

- Urter hakkes best når de er rene og tørre.
- Tilsett alltid litt væske når du blander kokte ingredienser for å lage babyamat.
- Skjær opp matvarer som kjøtt, brød og grønnsaker i terninger på omtrent 1-2 cm før behandling.
- Når du lager majones, tilsetter du olje i påfyllingstrakten.

28 kvern (hvis den følger med)

Bruk kvernen til å male tørre ingredienser, for eksempel nøtter eller kaffebønner og til å male krydder som for eksempel:-
svarte pepperkorn, kardemomme, spisskumin, koriander, fennikelfrø, fersk ingefærrot, hvitløkfedd og fersk chili.

- Ⓐ beholder
- Ⓑ knivinnsett til kvern

bruke kvernen

- 1 Legg ingrediensene i knivinnsettet 16.
- 2 Sett på beholderen Ⓐ og drei den med urviserne for å låse den på plass 16.
- 3 Sett kvernen på driveneheten og drei med urviserne for å låse den på plass 17.
- 4 Velg hastighet eller bruk puls (P).

sikkerhet

- Sett aldri knivenheten på hurtigmikseren uten at beholderen er montert.
- Skru aldri av beholderen mens kvernen er montert på apparatet.
- Ikke ta på de skarpe bladene – Hold knivenheten utenfor barns rekkevidde.

- Ta aldri av kvernen før knivene har stoppet helt.
- For å holde kvernen i god stand, bør du ikke la den gå i mer enn 60 sekunder. Slå den av så snart du har fått riktig konsistens.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen er montert feil.
- Ikke prosesser gurkemeierot i den kompakte hakkeren/kvernen da disse røttene er for harde og kan skade knivbladene.

tips

- For best mulig ytelse ved prosessering av krydder anbefaler vi at du ikke prosesserer mer enn 50 g av gangen i den kompakte hakkeren/kvernen.
- Hele krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde om gangen for å bevare smaken.
- For at hele krydder skal avgi mest mulig smak og eteriske oljer, bør de ristes før de males.
- Skjær ingefær opp i små biter før prosessering.
- Det anbefales å bruke minibollen for å få det beste resultatet når du hakker urter.

29 sitruspresse

Bruk sitruspressen til å klemme ut saften fra sitrusfrukter (f.eks. appelsiner, sitroner, lime og grapefrukt).

- a) presse
- b) sil

bruke sitruspressen

- 1 Fest bollen på strømenheten, tilsett den avtakbare drivakselen.
 - 2 Fest silen i bollen og sørg for at silhåndtaket er låst i posisjon direkte over bollehåndtaket **18**.
 - 3 Plasser pressen over drivakselen og vri den til den faller helt ned **19**.
 - 4 Skjær frukten i to. Deretter slår du på og presser frukten ned i pressen.
- **Sitruspressen vil ikke fungere hvis silen ikke er låst skikkelig.**
 - For best mulig resultater oppbevarer og presser du frukten i romtemperatur og håndruller den på en benkeplate før pressing.
 - For å bidra til saftutvinningen beveger du frukten fra side til side når du presser den.
 - Når du lager saft av store mengder frukt, tømmer du silen jevnlig for å hindre at det bygger seg opp fruktkjøtt og frø.

30 juicepresse av metall

Bruk saftsentrifugen til å lage saft fra harde frukter og grønnsaker.

sikkerhet

- **Bruk ikke hvis filteret til juiceuttakeren er ødelagt.**
- Bruk kun stapperen som følger med. Aldri plasser fingrene i påfyllingstrakten. Koble fra før du fjerner det som blokkerer påfyllingstrakten.
- Før du fjerner lokket slår du av og venter på at filteret skal stoppe.
- Bruk aldri skadet tilbehør.

- a) stapper
- b) lokk
- c) fruktkjøttfjerner
- d) filtertrommel

for å bruke juiceuttaker

- 1 Sett bollen på drivenheten **20**.
- 2 Plasser fruktkjøttfjerner i filtertrommelen og sørg for at tappene plasseres oppå sporene nederst på trommelen **21**.
- 3 Sett på filtertrommelen **22**.
- 4 Plasser tilbehøret som følger med på bollen, snu den inntil den låses fast og mattuben sitter over håndtaket **23**. **Din juiceuttaker vil ikke fungere hvis bollen eller lokket ikke sitter riktig på mellomlåsen.**
- 5 Skjær maten så den passer i påfyllingstrakten.
- 6 Slå på og øv jevnt trykk på stapperen – **stikk aldri fingrene i påfyllingstrakten**. Bearbeid alt før du fyller på mer.

- Etter å ha satt den siste delen på lar du juiceuttakeren kjøre litt i 30 sekunder for å ta ut all juiceen fra filtertrommelen.

viktig

- Hvis juiceuttakeren begynner å vibrere skrur du den av og tømmer innholdet fra trommelen. (Juiceuttakeren vibrerer hvis innholdet blir ujevnt fordelt).
- Maksimum kapasitet som kan prosesseres om gangen er 800 g frukt eller grønnsaker (se i hastighetstabellen).
- Noe mat som er veldig har kan føre til at juiceuttakeren din sakter ned eller stopper. Hvis dette skjer skrur du den av og låser opp filteret.
- Slå av og rengjør fruktkjøttssamleren jevnlig under bruk.

tips

- Før du behandler maten må du fjerne steiner og kjerner (f.eks. paprika, melon, plomme) og hardt skinn (f.eks. melon, ananas). Du trenger ikke å skrelle eller fjerne kjernen fra epler og pærer.
- Bruk faste, ferske frukter og grønnsaker.
- For å maksimere saftutvinningen legger du små mengder om gangen i materøret og dytter det forsiktig ned.
- Sitrusfrukt - skrell og fjern det hvite, ellers kan saften smake bittert. Du får best resultat ved å bruke sitruspressen.

31 boks til oppbevaring av tilbehør

Hurtigmikseren har en oppbevaringsboks for platene.

- 1 Sett platene i oppbevaringsboksen når de ikke er i bruk 24.
- 2 Oppbevaringsboksen har en sikkerhetslås – lukk lokket for å låse. Åpne ved å løfte på lokket 25.


rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- **Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.**
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten 26.

hurtigmikser

- 1 Tøm muggen, skru av bladenheten ved å vri til opplåst posisjon  for å frigjøre. Fjern deretter knivenheten ved å skyve ned fra.
- Vær forsiktig når du fjerner bladenheten.
- 2 Vask begeret for hånd.
- 3 Ta ut og vask tetningsringen.
- 4 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
- 5 La den stå og tørke opp ned.

dobbel visping

- Koble redskapene fra driverhodet ved å forsiktig dra dem løs. Vask i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

kværn

- Ta knivinnsetningen ut av beholderen ved å dreie det mot urviserne.
- Vask beholderen for hånd.
- Ikke ta på de skarpe bladene – børst dem rene i varmt såpevann og skyl dem deretter godt under kranen. **Ikke legg knivenheten i vann.**
- La den tørke opp-ned.

vendevertøy

- Koble blanderen fra driverhodet ved å trykke på frigjøringsknappen 29. Vask i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

filtertrommel

- Knivbladene på bunnen av filtertrommelen er meget skarpe, vær forsiktig når du håndterer og rengjør filtertrommelen.

alle andre deler

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller de kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskinen. Unngå å legge gjenstander i den nederste kurven rett over varmelementet. Et kort program med lav temperatur (maksimum 50 °C) anbefales.

Gjenstand	gjenstand som er egnet til oppvaskmaskinen
hovedbolle, lokk til minibolle, skyver	✓
knivblader, deigkrok	✓
avtakbar drivaksel	✓
skiver	✓
maks.-kapasitetsplate	✓
vispredskap/vendevertøy	✓
Ikke dypp vispinnsatsen i vann	
mikserbeleg, lokk, påfyllingslokk,	✓
bladenhet og forsegling til mikser	x
juicepresse av metall	✓
knivinnsetning til kværn	x
beholder til kværn	✓
slikkepott	✓

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du får problemer med å bruke matprosessen, skal du se delen om feilsøking før du ringer etter hjelp.**
- Hvis du trenger hjelp med:
 - å bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
 - kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Prosessoren fungerer ikke.	Ikke strøm. Ingen strøm-/indikatorlampe lyser. Bollen er ikke festet riktig til strømenheten. Bollelokket er ikke låst riktig.	Sjekk at støpselet på prosessoren sitter i kontakten. Kontroller at bollen er riktig plassert og at håndtaket vender mot høyre. Kontroller at lokklåsen er riktig plassert i håndtaksområdet. Prosessoren vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket sitter som de skal.
Kompakt hakker/kvern fungerer ikke.	Kompakt hakker/kvern ikke satt ordentlig på enheten. Kompakt hakker/kvern ikke satt sammen korrekt.	Den kompakte hakkeren/kvernen fungerer ikke hvis den ikke er satt riktig inn i låsemekanismen. Sjekk at knivenheten er strammet helt til på glasset til den kompakte hakkeren/kvernen.
Hurtigmikser vil ikke fungere.	Hurtigmikser er ikke låst riktig. Hurtigmikser er ikke montert riktig.	Mikseren fungerer ikke slik den skal hvis alt ikke er låst fast slik det skal. Kontroller at bladenheten er helt strammet i muggen.
Prosessoren stanser eller begynner å sakke farten under behandlingen.	Overbelastningsbeskyttelse i bruk. Prosessoren ble overbelastet eller overopphetet under bruk. Maksimal kapasitet overskredet.	Slå av, trekk ut kontakten og la maskinen avkjøle seg i ca. 15 minutter. Se oversikten over anbefalte hastigheter for maksimal kapasitet for behandling.
Hurtigmikseren lekker nederst på knivenheten.	Tetningsringen er borte. Tetningsringen er feil satt på Tetningsringen er skadet.	Sjekk at forseglingen er satt riktig på og ikke er skadet. For å få en ny forsegling ser du 'Service og kundetjeneste'.
Mikserforsegling mangler fra bladenhet når den tas ut av emballasjen.	Forseglingen pakkes ferdigmontert på bladenheten.	Skru av begeret og sjekk at forseglingen sitter på bladenheten. For å få en ny forsegling ser du 'Service og kundetjeneste'.
Redskapet/tilbehøret fungerer dårlig.	Se tipsene i relevant del under "Bruke tilbehøret". Sjekk at tilbehøret er satt sammen riktig.	

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista;
 - kun laite ei ole käytössä;
 - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai pienoisleikkuri ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen irrottamista kulhosta tai tehosekoittimen irrottamista moottoriyksiköstä:
 - kytke virta pois;
 - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
 - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai pienoisleikkuria teräasetelmasta.
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun monitoimikonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä ylitä nopeussuosituksia mainittuja enimmäistehoja.

- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa. Varusteiden turvallisesta käyttämisestä on lisätietoja varusteiden käyttäminen -kohdassa.

tehosekoitin ja turvallisuus

- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Voit pidentää tehosekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaussasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Sekoita kerrallaan enintään 1,5 litraa, joka on merkitty suurimmaksi määräksi.

viipalointi-/raastamislevy ja turvallisuus

- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.**
- **Älä täytä kulhoa liikaa. Älä ylitä kulhoon merkittyä ylimmän tason merkkiä.**

pienoiskulhon ja terän turvallisuus

- Älä poista kantta, ennen kuin terä on pysähtynyt kokonaan.
- Terä on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.

pienoisleikkuri ja turvallisuus

- Älä koskaan kiinnitä teräosaa koneeseen ilman hienonnusastiaa.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty pienoisleikkuri.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähettyville.
- Älä poista pienoisleikkuria, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Voit pidentää pienoisleikkurin ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Laitte ei toimi, jos pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä jauha kurkumajuurta pienoisleikkurissa, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

mehulinko ja turvallisuus

- **Älä käytä mehulinkoa, jos suodatin on vahingoittunut.**
- Käytä vain mukana toimitettua työnnintä. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta.

ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.

VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- 1 Poista terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- 2 Pese osat Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

selite

monitoimikone

- ① virtayksikkö
- ② kulho ja vetoakseli
- ③ irrotettava pyörittyskappale
- ④ kansi
- ⑤ syöttösuppilo
- ⑥ painimet
- ⑦ turvalukitukset
- ⑧ nopeuskytkin ja sykäyspainike
- ⑨ virtamerkkivalo
- ⑩ virtajohdon lokero (takana)

tehosekoitin

- ⑪ täyttökansi
- ⑫ kansi
- ⑬ kannu
- ⑭ tiivisterengas
- ⑮ teräyksikkö
- ⑯ jalusta

A - vakiovarusteet

- ⑰ hienonnusterä
- ⑱ taikinan sekoitin
- ⑲ kaksoisvispilä
- ⑳ suurikapasiteettinen levy
- ㉑ 4 mm:n viipalointi-/raastamislevy
- ㉒ 2 mm:n viipalointi-/raastamislevy

B - lisävarusteet

Monitoimikoneesi mukana ei ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa. Siellä kerrotaan myös lisävarusteiden tilaamisesta.

- ㉓ erittäin hieno raastamislevy (jos mukana)
- ㉔ hieno Julienne-suikaloimislevy (jos mukana)
- ㉕ ranskanperunalevy (jos mukana)
- ㉖ kääntelytyökalu
- ㉗ pienoiskulho ja terä (jos mukana)
- ㉘ jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)
- ㉙ sitruspuserrin (jos mukana)
- ㉚ metallinen mehulinko (jos mukana)
- ㉛ varusteiden säilytyslaatikko

monitoimikoneen käyttö

- 1 Kiinnitä kulho moottoriosaan. Aseta kahva kohti oikeaa puolta ja käännä eteenpäin ①, kunnes se lukittuu.
- 2 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
Huomaus: Irrotettavan akselin ② saa kiinnittää vain käytettäessä levyjä, pienoiskulhoa, vispilää, kääntelytyökalua tai sitruspuserrinta.
 - Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
- 3 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle ③.
• Yleiskone ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.
- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy. Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista: -
Nopeudensäätö: tarvittava nopeus valitaan käsin (lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa).
Sykäys (P) tuottaa lyhyitä sekoitusjaksoja. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.
- 5 Käännä nopeussäädin lopuksi OFF-asentoon. Kohdista nopeudensäädin virtamerkkivaloon ④.
• Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista. tärkeää
 - Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.

tehosekoittimen käyttäminen

- 1 Sovita tiivisterengas ⑭ teräyksikköön ⑮. Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan. **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Kiinnitä teräyksikkö ⑮ jalustaan ⑯.
- 3 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty ④. Lisätietoja on jalustan pohjassa:

 - avatussa asennossa

 - suljetussa asennossa

Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.

- 4 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
 - 5 Kiinnitä täyttökorkki kanteen. Aseta kansi kannuun ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään ⑤.
 - 6 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑥.
- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**
- 7 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuosustaulukossa) tai käytä sykäyssäädintä.

vihteitä

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.
- Voit sekoittaa kuivat paloitetut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjiillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,5 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

nopeussuositustaulukko

Väline/lisälaite	Toiminta	nopeussuositus	käsittelyaika*	Maksimikapasiteetit	
Hienonusterä	Valmiit leivontaseokset	8	15-20 sekuntia	jauhojen paino 1,5Kg	
	Murotaikina – rasvan hierominen jauhoihin	5 – 8	10 sekuntia	jauhojen paino 340g	
	Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi		10-20 sekuntia		
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen	Sykäys – 8	10-30 sekuntia	600g	
	Pateet ja terrinit			rasvatonta naudanlihaa	
	Vihannesten pilkkominen	Sykäys	5-10 sekuntia	500g	
	Pähkinöiden hienontaminen	8	30-60 sekuntia	200g	
Terä ja suurikapasiteettinen levy	Kylmät keitot	Aloita hitaalla nopeudella, ja lisää nopeutta vähitellen.	30-60 sekuntia	1,5 litraa	
	Pirtelöt tai taikinaseokset		15-30 sekuntia	1 litraa	
	Kaksoisvispilä	Munanvalkuaiset	8	60-90 sekuntia	6 (200g)
		Munat ja sokeri sokerikakuissa	8	4-5 minuuttia	3 (150g)
		Kerma	8	30 sekuntia	500 ml
		Rasvan ja sokerin vaahdottaminen	8	Enintään 2 minuuttia	300g rasvaa 200g sokeria
	Taikinasekoitin	Hiivataikinat	8	60 sekuntia	kokonaispaino 1Kg
Vehnäleipäjauhot		8	60 sekuntia	jauhojen paino 600g	
Kokojuväjauhot		8	60 sekuntia	jauhojen paino 500g	
Kääntelytyökalu	Kerman ja hedelmäsoseiden vaahdottaminen	1 – 2	60 sekuntia	300g kermaa, 300g sose	
	Munanvalkuaisien vaahdottaminen	1 – 2	60 sekuntia	kokonaispaino 600g	
	Macaroon-leivokset	1 – 2	60 sekuntia	kokonaispaino 500g	
Levyt: viipalointi ja raastaminen	Kovat ruoka-aineet, kuten porkkanat, kova juusto	5 – 8	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.	
	Pehmeämmät ainekset, kuten kurkku, tomaatti	1 – 5	–		
	Erittäin hieno raastamislevy	Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapalleroita varten.	8		–
Hieno Julienne-suikalointilevy		Tikkuperunat ja rösti	8		–
Ranskanperunalevy	Friteerattavat vihannekset tai vihanneskoristeet	8	–		
	Perunoiden leikkaamiseen erittäin ohuiksi ranskalaisiksi perunoiksi, salaattien ja pataruokien aineksille sekä esimerkiksi porkkanalle, kesäkurpitsalle ja kurkulle.	8	–		
Tehosekoitin	Kylmät nesteet ja juomat	8	15-30 sekuntia	1,5 litraa	
	Liemipohjaiset keitot	8	30 sekuntia	1,2 litraa	
	Maitoa sisältävät keitot	8	30 sekuntia	1 litraa	
	PALOVAMMAVAARA: Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.				
Pienoiskulho ja terä	Liha	8	20 sekuntia ja sykäys	200g rasvatonta nautanlihaa	
	Yrttien silppuaminen	8	30 sekuntia	15g	
	Pähkinöiden hienontaminen	8	30 sekuntia	50g	
	Majoneesi	8	30 sekuntia	2 kananmunaa 300g öljyä	
	Soseet	8	30 sekuntia	200g	
Sitruspuserrin	Pieniä ruoka-aineita, kuten limetit ja sitruunat	1 – 2	–	1Kg	
Metallinen mehulinko	Suurehkö hedelmät, kuten appelsiini ja greipit				
	Kiinteiden hedelmien ja vihannesten, kuten omenien ja porkkanoiden mehustaminen	8	–	800 g omenien 600 g porkkanoita	
	Pehmeiden hedelmien tai vihannesten, kuten viinirypäleiden ja tomaattien mehustaminen	8	–	500 g	
Jauhatusmylly	Erilaisten mausteiden käsitteleminen	8	30-60 sekuntia	50 g	
	Kahvipapujen jauhaminen	8	30 sekuntia		
	Pähkinöiden hienontaminen	Sykäys	10 sekuntia	50 g	
	Valkosipulinkynsien, tuoreiden chilien ja inkiväärinjuurien käsitteleminen	Sykäys	10 sekuntia	30 g	

* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.

varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukosta.

17 hienonnusterä

Terä on monikäyttöisin varuste. Saavutettu koostumus määräytyy ruoka-aineiden työstön keston perusteella. Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä pitokytintä. Voit käsitellä terän avulla kakku- ja leivostaikinoita, hienontaa raakaa tai kypsää lihaa, vihanneksiä tai pähkinöitä, soseuttaa keittoja sekä tehdä pateetaikinoita, dippikastikkeita tai korppujauhoja.

vihjeitä

- Kuutioi lihan, leivän ja vihannesten kaltaiset aineosat noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen käsittelemistä.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.

18 taikinatyöväline taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo. Tämä kestää noin 60 sekuntia.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä monitoimikone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

19 kaksoisvispilä

Käytä kerman, kananmunien ja munanvalkuaisten tai kananmunien ja sokerin kaltaisten kevyiden aineksien vatkaamiseen.

vispilän käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Paina vatkaimet 7 tiukasti paikoilleen.
- 3 Kiinnitä vispilän kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
- 4 Lisää aineosat.
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.
- 6 Käynnistä.

tärkeää

- **Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. Käytä aina terää.**

vihjeitä

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen vatkamista, että kulho ja vispilät ovat puhtaita ja rasvattomia.

rasvan ja sokerin vaahdottaminen

- Rasvan on annettava lämmitä huoneenlämpöiseksi (20 °C) ennen vaahdottamista. **ÄLÄ KÄYTÄ jääkaappikylmää rasvaa. Muutoin vispilä vahingoittuu.**
- Jauhojen ja kuivattujen hedelmien kaltaiset raskaammat aineosat on sekoitettava joukkoon käsin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittua suurinta kapasiteettia tai pisintä käsittelyaikaa.

20 suurikapasiteettinen levy

Kun tehosekoittimessa sekoitetaan nesteitä, käytä yhdessä terän kanssa suurikapasiteettista levyä. Se estää vuotamista ja parantaa terän tehoa.

- 1 Kiinnitä kulho moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä teräyksikkö.
- 3 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 4 Aseta suurikapasiteettinen levy terän päälle ja varmista, että se tukeutuu kulhon tukialueeseen 10. **Älä paina suurikapasiteettista levyä.**
- 5 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

viipalointi-/raastamislevy

käännettävät viipalointi-/raastamislevyt: 4mm 21, 2mm 22

Raastamispuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle ja koostumukseltaan vastaaville ruoka-aineille. Viipalointipuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle, kaalille, kurkulle, kesäkurpitsalle, punajuurelle ja sipuleille.

erittäin hieno raastamislevy 23

Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapalleroita varten.

hieno Julienne-suikaloimislevy 24

Käytetään perunoiden suikaloimiseen esimerkiksi friteeraamista varten tai raastamiseen karkeasti röstiä varten sekä vihannesten suikaloimiseen koristeiksi.

ranskanperunalevy 25

Perunoiden leikkaamiseen erittäin ohuiksi ranskalaisiksi perunoiksi, salaattien ja pataruokien aineksille sekä esimerkiksi porkkanalle, kesäkurpitsalle ja kurkulle.

turvallisuus

- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.**
- **Älä täytä kulhoa liikaa. Älä ylitä kulhoon merkittyä ylimmän tason merkkiä.**

viipalointilevyjen käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin 11.
- 3 Aseta kansi paikalleen.
- 4 Aseta ainekset syöttöputkeen. Valitse oikean kokoinen syöttöputki. Työntimessä on pieni syöttöputki ohuita aineksia varten. Voit käyttää pientä syöttöputkea asettamalla sen isomman syöttöputken sisään.

Voit käyttää suurta syöttöputkea käyttämällä molempia työntämisosia yhdessä.

5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**

vihjeitä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa. Voit myös käyttää pienempää syöttöputkea.
- Kun käytät Julienne- tai ranskanperunoiden suikaloimislevyä, aseta ruoka-aineet vaakasuunnassa.
- Kun viipaloit tai raastat, pystysuunnassa **12** asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa **15** asetetut.
- Levyyn tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

26 kääntelytyökalu

Kääntelytyökalan avulla voit sekoittaa marenkien, moussetaikinoiden ja hedelmäkakkutaikinoiden kaltaiset raskaammat massat.

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Paina lasta **3** tiukasti paikalleen.
- 3 Kiinnitä kääntelytyökalu kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
- 4 Lisää aineosat.
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.

6 **Valitse hidias nopeus (nopeus 1 – 2).**

vatkaimen irrottaminen

Irrota vatkain painamalla vapautuspainiketta **9**.

vihjeitä

- Älä käytä suurta nopeutta. Käänteleminen onnistuu parhaiten hitaalla nopeudella.
- Älä vatkaa munanvalkuaisia tai kermää liikaa. Jos seos on liian tiivistä, seosta ei voi sekoittaa kääntelytyökalan avulla.
- Älä kääntele seosta pidempään kuin nopeussuositustaulukossa on suositeltu. Muutoin ilma poistuu seoksesta, ja siitä tulee liian löysää.
- Lastoihin tai kulhon reunoihin kiinni jääneet aineosat on sekoitettava joukkoon varovasti kaapimen avulla.

27 pienoiskulho ja terä

Pilko yrtit tai pienet määrät esimerkiksi lihaa, sipulia, pähkinöitä, vihanneksia tai valmista pienet määrät majoneesia, soseita, kastikkeita tai vauvanruokaa pienessä kulhossa.

- Ⓐ pienoisterä
- Ⓑ pienoiskulho

pienoiskulhon ja terän käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä pienoiskulho irrotettavaan varteeseen. Varmista, että sen urat osuvat pääkulhon kielekkeisiin **14**.

Huomautus: Pääkulhoa ei voi asettaa paikalleen, jos pienoiskulho ei ole kunnolla paikallaan.

- 3 Kiinnitä teräyksikkö akseliin **15**.
- 4 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 5 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

turvallisuus

- Älä poista kantta, ennen kuin teräyksikkö on kokonaan pysähtynyt.
- Terä on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.

tärkeää

- Älä hienonna mausteita, sillä ne voivat vahingoittaa muoviva.
- Älä hienonna kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, jääkuutioita tai suklaata. Muutoin terä vaurioituu.

vihjeitä

- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Jos valmistat vauvanruokaa keitetyistä aineosista, lisää aina hieman nestettä.
- Kuutioi ruoka-aineet kuten liha, leipä ja vihannekset noin 1-2 cm kokoisiksi kuutioiksi ennen pilkkomista.
- Kun teet majoneesia, lisää öljy syöttöputkea pitkin.

28 jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

Käytä jauhatusmyllyä kuiville aineosille, kuten pähkinät tai kahvinpavut, ja mausteiden hienontamiseen, kuten mustapippuri, kardemumma, kumina, korianterin tai fenkolin siemenet, tuore inkiväärijuuri, valkosipulinkynnet ja tuoreet chilit.

- Ⓐ myllyastia
- Ⓑ jauhatusmyllyn teräasetelma

jauhatusmyllyn käyttäminen

- 1 Aseta aineosat teräasetelmaan **Ⓑ**.
- 2 Kiinnitä astia **Ⓐ**. Lukitse kääntämällä myötöpäivään **16**.
- 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötöpäivään **17**.
- 4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

turvallisuus

- Älä kiinnitä teräasetelmaa monitoimikoneeseen, jos astia ei ole paikallaan.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Voit pidentää myllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi rakenne on saavutettu.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä jauha kurkumajuurta tässä myllyssä, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

vihjeitä

- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Leikkaa inkivääri pieniksi paloiksi ennen jauhamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää pientä kulhoa.

29 sitruspuserrin

Sitruspusertimen avulla voit pusertaa mehua sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeistä.

- a) kartio
- b) siivilä

sitruspusertimen käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho ja irrotettava varsi moottoriosaan.
 - 2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittuu paikalleen kulhon kahvan päälle 18.
 - 3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka 19.
 - 4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.
- **Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.**
 - Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
 - Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
 - Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

30 metallinen mehulinko (jos mukana)

Mehulingon avulla saat mehua kiinteistä hedelmistä ja vihanneksista.

turvallisuus

- **Älä käytä mehulinkoa, jos suodatin on vahingoittunut.**
- Käytä vain mukana toimitettua työntintä. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta.

- a) työnnin syöttöpainike
- b) kansi
- c) hedelmälihan poisto
- d) suodatin

mehulingon käyttäminen

- 1 Kiinnitä kulho moottoriosaan 20.
- 2 Aseta hedelmälihan poisto suodatinrumpuun. Varmista, että kielekkeet menevät rummun 21 pohjaan.
- 3 Aseta suodatinrumpu 22 paikalleen.
- 4 Aseta laitteen kansi kulhon päälle ja käännä, kunnes se lukittuu ja syöttöputki menee kahvan 23 päälle. **Mehulinko ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan.**
- 5 Paloittele ainesosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
- 6 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.** Käsittele ensimmäinen erä loppuun saakka ennen kuin lisää seuraavan erän.
- Kun viimeinen pala on työnnetty mehulinkoon, anna sen käydä vielä 30 sekuntia, kunnes kaikki mehu on valunut ulos.

tärkeää

- Jos mehulinko alkaa täristä voimakkaasti, katkaise virta ja poista jäte rummusta. (Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.)
- Voit käsitellä kerrallaan 800 g hedelmiä tai vihanneksia (Lisätietoja on nopeuskaaviossa).
- Tietty erittäin kovat vihannekset saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdista suodatin.
- Kytke laite pois päältä ja tyhjennä kuitumassan kerääjä säännöllisesti käytön aikana. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

vihteitä

- Poista kivet ja siemenet esimerkiksi paprikoista, meloneista ja luumuista sekä paksut kuoret esimerkiksi meloneista ja ananaksista. Omenoita tai päärynöitä ei tarvitse kuoria.
- Käytä aina tuoreita kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia.
- Saat mahdollisimman paljon mehua työntämällä syöttöputkeen vain vähän materiaalia kerrallaan ja painamalla hitaasti.
- Sitrushedelmät: kuori hedelmät ja poista valkoinen osa. Muutoin mehu voi maistua kitkerältä. Saat parhaat tulokset käyttämällä sitruspuserrinta.

31 varusteiden säilytyslaatikko

Yleiskoneen mukana toimitetaan säilytyslaatikko levyjä varten.

- 1 Säilytä levyjä säilytyslaatikossa, kun niitä ei käytetä 24.
- 2 Säilytyslaatikossa on turvalukko. Voit lukita sen sulkemalla kannen. Avaa nostamalla kansi 25 ylös.


hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.**
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyn kastetulla kankaalla.

virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön 26 takana.

tehosekoitin

- 1 Tyhjennä astia ja käännä teräyksikkö se avattuun asentoon , jotta sen voi irrottaa. Irrota teräyksikkö nostamalla sitä alaspäin.
- Toimi varovaisesti irrottaessasi teräyksikköä jalustasta.
- 2 Pese astia/kannu käsin.
- 3 Irrota ja pese tiiviste.
- 4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
- 5 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

kaksoisvispilä


- Irrota vatkaimet vetämällä varovasti. Pese lämpimällä saippuvedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen.

Älä upota käyttöpäätä veteen.

jauhatusmylly

- Voit poistaa teräyksikön astiasta kääntämällä vastapäivään.
- Pese astia käsin.
- Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumalla vedellä ja pesuaineella. Huuhtelee hyvin juoksevalle vedellä. **Älä upota teräyksikköä veteen.**
- Anna kuivua ylösalaisin.

kääntelytyökalu

- Irrota vatka painamalla vapautuspainiketta . Pese lämpimällä saippuvedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen.

Älä upota käyttöpäätä veteen.

suodatinrumpu

- Suodatinrummun pohjassa olevat leikkuuterät ovat hyvin teräviä. Toimi varovaisesti käsitellessäsi ja puhdistaussasi rumpua.

kaikki muut osat

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen ylätasolla. Älä aseta osia alatasolle suoraan kuumennusvastuksen päälle. On suositeltavaa käyttää lyhyttä ohjelmaa ja alhaista lämpötilaa (enintään 50 °C).



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Esine	Voidaan pestä astianpesukoneessa
pääkullo, pienoiskulho, kansi, työnnin	✓
terät, taikinan sekoitin	✓
irrotettava akseli	✓
levyt	✓
suurikapasiteettinen levy	✓
vispilät/kääntelytyökalu	✓
Älä upota käyttöpäätä veteen.	
sekoitusastian, kansi, täyttökansi	✓
teräyksikkö ja tehosekoittimen tiiviste	✗
metallinen meहुलilinko	✓
jauhatusmyllyn teräasetelma	✗
jauhatusmyllyn astia	✓
kaavin	✓

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

- **Jos monitoimikoneen käytössä ilmenee ongelmia, katso ennen huoltoon soittamista, löytyykö vianetsintäoppaasta apua.**

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi.	Ei virtaa. Virtaa ei syötetä eikä virtamerkkivalo syty. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa. Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa oikealle. Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella. Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.
Pienoisleikkuri ei toimi.	Pienoisleikkuria ei ole lukittu kunnolla. Pienoisleikkuria ei ole koottu oikein.	Pienoisleikkuri ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräyksikkö on kiinnitetty pienoisleikkurin astiaan tiukasti.
Tehosekoitin ei toimi.	Tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan. Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kulhoon tiukasti.
Yleiskone pysähtyy tai hidastuu kesken kaiken.	Ylikuormitussuojaus on lauennut. Yleiskone on ylikuormitettu tai ylikuumentunut käytön aikana. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 15 minuuttia. Suurimmat nopeudet näkyvät nopeuskaaviossa.
Neste vuotaa tehosekoittimen teräyksikön pohjasta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota kannu. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	

Türkçe

Kullanım yönergelerini okumadan önce ön sayfayı çeviriniz ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Bıçaklar ve diskler çok keskindir, dikkatli tutun. **Tutarken ve temizlerken kesici kenardan uzak durarak tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- Robotu elinizle kaldırmayın veya taşımayın – elle tutmak yaralanmaya neden olabilir.
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya kompakt doğrayıcı/öğütücü takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Kapağı kaseden veya blenderden ya da kompakt doğrayıcı/öğütücüyü güç ünitesinden çıkartmadan önce:
 - cihazı kapatın;
 - tüm parçaların/bıçakların tamamen durmasını bekleyin;
 - blender haznesini veya kompakt doğrayıcı/öğütücüyü bıçak tertibatından döndürerek çıkartmamaya dikkat .
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdırlar.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- **Mutfak robotunuzu kullanmadığınızda daima fişten çekin.**
- Asla onaylanmamış parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'servis & müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.

- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için “eklerin kullanımı” altındaki ilgili bölüme başvurun.

blender güvenliği

- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdırlar.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Mikseri sadece kapağı takılıyken kullanın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Asla maks. seviyeden – 1,5 litre - fazlasını karıştırmayın.

dilimleme/doğrama diski güvenliği

- Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.
- Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.
- Kâseyi aşırı doldurmayın - kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasite düzeyini aşmayın.

mini kase ve bıçak güvenliği

- Bıçak tamamen durmadan kapağı asla açmayın.
- Bıçaklar çok keskindir – daima dikkatli tutun.

kompakt doğrayıcı/öğütücü güvenliği

- Sürahiyi takmadan önce bıçak birimini hiçbir zaman öğütücüye takmayınız.
- Cihaza kompakt doğrayıcı/öğütücü takılıyken kaseyi asla döndürerek çıkartmayın.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Bıçaklar tamamen durana kadar kompakt doğrayıcı/öğütücüyü asla çıkartmayın.
- Kompakt doğrayıcı/öğütücünüzün uzun ömürlü olması için sürekli olarak 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Cihaz kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru takılmamışsa çalışmayacaktır.
- Öğütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.

katı meyve presi güvenliği

- **Filtre hasarlıysa katı meyve presini kullanmayın.**
- Sadece sağlanan iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme haznesine sokmayın. Besleme haznesindeki tıkanıklığı temizlemeden önce fişi çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.

UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.

- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.** Bu kapaklar bıçağı-ı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdır.
- 2 Parçaları yıkayın, bkz. 'bakım & temizlik'

parçalar

mutfak robotu

- ① güç birimi
- ② tahrik mili ile birlikte kase
- ③ çıkarılabilir kumanda mili
- ④ kapak
- ⑤ besleme borusu
- ⑥ iticiler
- ⑦ güvenlik kilitleri
- ⑧ hız/puls kumandası
- ⑨ güç açık ışığı
- ⑩ kordon sarma yuvası (arkada)

blender

- ⑪ doldurma kabı
- ⑫ kapak
- ⑬ kase
- ⑭ sızdırmaz halka
- ⑮ bıçak ünitesi
- ⑯ taban

A – standart ekler

- ⑰ kesici bıçak
- ⑱ hamur yoğurucu
- ⑲ çift çırpıcı
- ⑳ maksimum kapasite diski
- ㉑ 4mm dilimleme/doğrama diski
- ㉒ 2mm dilimleme/doğrama diski

B - opsiyonel ekler

Aşağıda listelenen eklerin hepsi mutfak robotunuzda olmayabilir. Ekler model çeşidine göre değişir. Daha fazla bilgi veya ilave parçaları nasıl sipariş edebileceğiniz için "servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın.

- ㉓ ekstra ince doğrayıcı diski (varsa)
- ㉔ ince Jülyen diski (varsa)
- ㉕ parmak patates diski (varsa)
- ㉖ hamur karıştırıcı (varsa)
- ㉗ mini kâse ve bıçak (varsa)
- ㉘ öğütücü (varsa)
- ㉙ narenciye sıkacağı (varsa)
- ㉚ metal katı meyve presi (varsa)
- ㉛ ekleri saklama kabı (varsa)

mutfak robotunun kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesine takın. Sapı sağ tarafa doğru yerleştirin ve kilitlenceye kadar ileri doğru ① çevirin.
- 2 Kase tahrik mili üzerine bir eklenti takın.
Not: Diskler, mini kâse, çırpıcı, hamur karıştırıcıyı ve narenciye presi kullanılırken ayrılabilir tahrik mili ② takılmalıdır.
- Her zaman kaseyi ve eki robota malzemeleri ekmeden önce yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin – tahrik milinin/aletinin üstünün kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun ④.
- **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında mutfak robotu çalışmayacaktır. Besleme tüpünün ve kase tutacağıının sağ tarafa yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.**
- 4 Fişe takın, Güç Açık ışığı yanacaktır. Şunlardan birini seçin: -
Hız Kontrolü – gereken hız manuel olarak seçilir (Önerilen hız tablosuna bakın).
Puls – Kısa aralıklarla Puls (P) modunu kullanın. Puls, kontrol bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.
- 5 Kullanımın sonunda hız kontrolünü 'KAPALI' pozisyonuna getirin (Hız kontrolünü güç açık ışığı ile hizalayın ⑨).
- **Kapağı çıkarmadan önce daima kapatın ve fişten çekin.**
Önemli
● Mutfak robotunuz ile kahve öğütülemez ya da toz şekeri pudra şekeri halinde getirilemez.


blender'ınızın kullanımı

1 Sızdırmaz halkayı ⑭ bıçak ünitesine ⑮ yerleştirin –
contanın doğru yerleştiğinden emin olun. **Eğer conta zarar
gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma
meydana gelir.**

2 Bıçak ünitesini ⑮ tabanın içine ⑯ klipsleyin.

3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının
sıkıca oturduğundan emin olun ④. Tabanın altında
bulunan grafiğe bakın:

 – kilit açık pozisyon

 – kilitleme pozisyon

Mikser yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.

4 Malzemelerinizi kabın içine koyun

5 Doldurma kapağını kapağa takın sonra kapağı hazneye
takıp kilitlemek için saat yönünde döndürün ⑤.

6 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için
saat yönünde ⑥ çevirin.

● **Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.**

7 Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna bakın) veya puls
kontrolünü kullanın.

Önemli

- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz parçalama - buz istenen yoğunlukta parçalanana kadar puls modunda kısa aralıklarla çalıştırın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Mikseri, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Mikser kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,5 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

Önerilen hız tablosu

Araç/Aparat	İşlevi	Önerilen hız	İşlem süresi *	Maksimum kapasite
Kesici Bıçak	Hepsi bir arada kek karışımları	8	15-20 saniye	1,5Kg un ağırlığı
	Hamur yoğurma – yağlı unla yoğurma Hamur malzemelerini birleştirmek için su ekleme	5 – 8	10 saniye 10-20 saniye	340g un ağırlığı
	Balık parçalama ve yağsız kıyma köfteleri ve sebzeleri parçalama	Puls – 8	10-30 saniye	600g maks. yağsız et
	sebzeli parçalama	Puls	5-10 saniye	500g
	kuruyemiş parçalama	8	30-60 saniye	200g
	Yumuşak meyveleri, pişmiş meyve ve sebzeleri püre haline getirme	8	10-30 saniye	1Kg
	Soslar, ezmeler ve çökeltilmeler	8	2 dakika maks.	800g
Bıçak maksimum kapasite diski	Soğuk çorbalar	Düşük hızda başlavin ve maksimum hızda doğru çıkın	30-60 saniye	1,5 litre
	Milkshakeler / pasta hamurları		15-30 saniye	1 litre
Çift çırpıcı	Yumurta beyazı	8	60-90 saniye	6 (200g)
	Yağsız mayalı hamur için yumurta ve şeker	8	4-5 min	3 (150g)
	Krema	8	30 saniye	500 ml
	Krema yapma yağı ve şeker	8	2 dakika maks.	200g yağ 200g şeker
Yoğurma aracı	Mayalı karışımlar	8	60 saniye	1Kg toplam ağırlık
	Beyaz Ekmek Unu	8	60 saniye	600g un ağırlığı
	Tam Buğday Ekmeği Unu	8	60 saniye	500g un ağırlığı
Devşirme aleti	Krema ve meyve püreleri çırpma	1 – 2	60 saniye	300g krema, 300g püre
	Ağır karışımlar içine yumurta akı	1 – 2	60 saniye	600g toplam ağırlık
	Makaronlar	1 – 2	60 saniye	500g toplam ağırlık
Diskler – dilimleme/ doğrama	Havuç, sert peynir gibi sert gıdalar	5 – 8	–	Kâse üzerinde işaretlenmiş maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın
	Salatalık, domates gibi daha yumuşak gıdalar	1 – 5	–	
Ekstra ince doğrayıcı	Parmesan peyniri, Alman patates hamur tatlıları için Patatesler	8	–	
İnce Jülyen diski	Patates kızartma ve pipetleri Patates ve sebze garnitürlerini karıştırma	8	–	
Parmak patates diski	İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın.	8	–	
Blender	Soğuk sıvılar ve içecekler	8	15-30 saniye	
	Et suyuna çorbalar	8	30 saniye	1,2 litre
	Süt ile yapılan çorbalar	8	30 saniye	1 litre
	HAŞLANMA RİSKİ: Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdır.			
Mini kâse ve bıçak	Et	8	20 saniye + Puls	200g yağsız et
	Otları doğrama	8	30 saniye	15g
	Kuruyemiş parçalama	8	30 saniye	50g
	Mayonez	8	30 saniye	2 yumurta 300g yağ
	Pürelere	8	30 saniye	200g
Narenciye sıkacağı	Küçük öğeler, misket limonu ve limon gibi Daha büyük meyveler, portakal ve greylort gibi	1 – 2	–	1Kg
Katı meyve presi	Katı meyve ve sebze suları için örn. elma ve havuç gibi	8	–	800g elma 600g havuç
	Uzüm, domates gibi yumuşak meyvelerin suyunu sıkmak için	8	–	500g
Öğütücü	Baharatların işlenmesi	8	30-60 saniye	50g
	Kahve öğütme	8	30 san.	
	Kuruyemiş parçalama	Puls	10 san.	50g
	Sarımsak dişlerini, taze çilileri ve kök zencefilini işleme	Puls	10 san.	30g

* Bu sadece ön fikir vermek içindir ve tam tarife ve işlenen maddelere bağlı olarak değişecektir.

eklerin kullanımı

Her ek için önerilen hız tablosuna bakın.

17 kesici bıçak

Bıçak tüm ekler içinde en çok yönlü olanıdır. İşleme süresinin uzunluğu elde edilecek dokuyu belirleyecektir. Daha kalın doku için darbeli kontrol kullanın. Bıçağı, kek ve hamur işi yapımında, çiğ ve pişmiş et, sebze, ceviz, patates doğramada, çorbaları püre yapmada ve ayrıca bisküvi ve ekmek ufalamada kullanın.

ipuçları

- İşlemden geçirmeden önce et, ekmek, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 2cm inç küpler halinde kesin.
- Bisküviler ufalanmalı ve makine çalışırken besleme haznesinden eklenmelidir.
- Pasta yaparken buzdolabından çıkarttığınız yağları beklemeyen 2cm inç küpler halinde doğrayarak kullanın.
- Fazla karıştırmamaya dikkat edin.

18 hamur yoğurucu

Mayalı hamur karışımları için kullanın.

- Kuru malzemeleri kaseye ekleyin, makine çalışırken sıvı malzemeleri besleme haznesinden ekleyin. Düzgün, elastik bir hamur topu oluşana kadar işleyin, bu yaklaşık 60 saniye sürecektir.
- Tekrar yoğururken sadece elde yoğurun. Kasenin içinde tekrar yoğurma tavsiye edilmez, çünkü bunu yapmak mutfak robotunun dengesizleşmesine yol açabilir.

19 çift çırpıcı

Yumurta beyazları, krema, süt köpüğü hafif karışımlar için ve yağ içermeyen bezeler için yumurta ve şeker çırparken kullanın.

karıştırıcının kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Her çırpıcıyı 7 tahrik kafasına sıkıca yerleştirin.
- 3 Karıştırıcıyı tahrik mili üzerine düşene kadar dikkatle döndürerek takın.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın – milin ucunun kapağın ortasında yerleştiğinden emin olun.
- 6 Çalıştırın.

önemli

- **Çırpma hepsi bir arada kek karışımları yapmak için uygun değildir, çünkü bu karışımlar çok ağır olduğundan zarar verecektir. Her zaman bıçağı kullanın.**

ipuçları

- En iyi sonuç yumurtalar oda sıcaklığındaiken elde edilir.
- Karıştırma öncesinde kase ve karıştırıcıların temiz ve yağsız olduğundan emin olun.
- **krema yapma yağı ve şeker**
- En iyi sonuçlar için, yağın krema yapmadan önce oda sıcaklığında (20°C) yumuşatmasına izin verilmelidir. **Bu, çırpıcıya zarar vereceğinden doğrudan buzdolabından yağ KULLANMAYIN.**

- Un ve kurutulmuş meyve gibi daha ağır içerik maddeleri elle devşirilmiş olmalıdır.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri ve işlem sürelerini aşmayın.

20 maksimum kapasite diski

Kâsede sıvılar karıştırılırken, maksimum kapasite diskinin bıçak ile birlikte kullanılması gerekir. Bu sızıntıyı önler ve doğrama bıçağının performansını artırır.

- 1 Kâseyi güç ünitesine takın.
- 2 Bıçağı yerleştirin.
- 3 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 4 Kapasite diskinin bıçağın üzerine yerleştirin, kâsenin içindeki çıkıntılara 10 yerleştiğinden emin olun. **Kapasite diskinin üzerine doğru aşağıya itmeyin.**
- 5 Kapağı takın ve çalıştırın.

dilimleme/doğrama diskleri

çevrilebilir dilimleme/doğrama diskleri - 4mm 21, 2mm 22

Disklerin doğrama taraflarını peynir, havuç, patates ve benzer dokudaki gıdalar için kullanın. Dilimleme tarafını peynir, havuç, patates, kabak, salatalık, sakız kabağı, pancar ve soğan dilimlemek için kullanın.

ekstra ince doğrayıcı disk 23

Parmesan peyniri ve Alman patatesi için patates rendeler.

ince jülyen doğrama 24

Patates kızartma, karışık kızartmalar ve sebze garnitürleri için patatesleri pipetler ve büyük parçalar halinde kesmek için kullanın.

parmak patates diski 25

İnce patates kızartması, güveç ve dip soslar için malzemeler (salatalık, elma ve armut gibi) doğrayın.

güvenlik

- **Kesme diski tamamen durmadan kapağı asla kaldırmayın.**
- **Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.**
- **Kâseyi aşırı doldurmayın - kâse üzerinde işaretleilmiş maksimum kapasite düzeyini aşmayın.**

kesme disklerinin kullanımı

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Orta tutamaklardan tutarak, diski uygun yan üstlerle tahrik mili üzerine yerleştirin 11.
- 3 Kapağı yerleştirin.
- 4 Yiyecekleri besleme haznesine koyun. Hangi ebatta besleme haznesi kullanacağınızı seçin. İtici, tek malzemeleri veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük besleme haznesi içerir. Küçük besleme haznesinin kullanımı – önce büyük iticiyi besleme haznesine koyun. Büyük besleme haznesinin kullanımı – her iki iticiyi de birlikte kullanın.
- 5 Açın ve iticiyle eşit olarak itin – **parmaklarınızı asla besleme haznesinin içine sokmayın.**

ipuçları

- Taze malzemeler kullanın
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller. Alternatif olarak küçük besleme haznesini kullanın.
- Jülyen veya parmak patates diskini kullanırken, malzemeleri yatay yerleştirin.
- Dilimlerden veya doğrarken: Dik yerleştirilen yiyecekler 12 yatay yerleştirilen yiyeceklerden 13 daha kısa çıkar.
- Çalıştırdıktan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

26 hamur karıştırıcı

Hamur karıştırıcıyı, hafif malzemeleri daha ağır karışımların içine eklemek için kullanın, örneğin bezeler, kremalar ve meyve püreleri.

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Karıştırıcıyı 8 tahrik kafasına sıkıca yerleştirin.
- 3 Devşirme aletini tahrik mili üzerine düşene kadar dikkatle döndürerek takın.
- 4 Malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın – milin ucunun kapağın ortasına yerleştiğinden emin olun.
- 6 **Düşük hız seçin (hız 1 – 2).**

çırpıcıyı çıkartmak için

Çıkartma düğmesine 9 basarak çırpıcıyı tahrik kafasından ayırın.

ipuçları

- Karıştırma performansını optimize etmek için düşük hız gerektiğinden yüksek hız kullanmayın.
- En iyi sonuçlar için, yumurta akı veya kremayı aşırı çırpmayın – çırpılmış karışım çok sıkı ise hamur karıştırıcınının karışımı doğru karıştırması mümkün olmayacaktır.
- Hava dışarı atılacağından ve karışım çok gevşek olacağından önerilen hız tablosunda belirtilenden daha uzun bir süre karışımı karıştırmayın.
- Kâse kenarlarında ya da küreğin üzerinde kalan her türlü karışmamış maddeler dikkatlice spatula ile devşirilmelidir.

27 mini kâse ve bıçak

Mini mutfak robotu kasesini, baharatları kıymak ve et, soğan, fındık, mayonez, sebze, püre, sos ve bebek maması gibi malzemeleri küçük miktarlarda işlemek için kullanın.

- Ⓐ mini bıçak
- Ⓑ mini kâse

mini kâse ve bıçak kullanımı için

- 1 Kâseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
- 2 Mini kâse çıkarılabilir tahrik mili üzerine takın - kesme bölümlerinin ana kâse üzerindeki yerleştirme sekmeleri 14 ile aynı hizaya geldiğinden emin olun.
Not: Mini kâse doğru yerleştirilmezse ana kâse kapağı takılamaz.
- 3 Bıçağı tahrik mili üzerine yerleştirin 15.

- 4 İşlenecek malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı takın ve çalıştırın.

güvenlik

- Bıçak tamamen durmadan kapağı asla açmayın.
- Bıçaklar çok keskindir – daima dikkatli tutun.

önemli

- Baharatları işlemeyin – plastiğe zarar verebilir.
- Kahve çekirdekleri, buz küpleri ve çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin – bıçağa zarar verebilirler.

ipuçları

- Taze otlar en iyi olarak temiz ve kuruyken doğranır.
- Bebek maması yapmak için pişmiş yiyecekleri karıştırırken her zaman çok az sıvı ekleyin.
- İşlemden geçirmeden önce et, ekme, sebze gibi yiyecekleri yaklaşık 1-2 cm küpler halinde kesin.
- Mayonez yaparken yağı besleme haznesinden ekleyin.

28 öğütücü (varsa)

Öğütücüyü kuru yemişler veya kahve çekirdekleri gibi kuru bileşenleri ve karabiber, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, rezene tohumu, taze zencefil kökü, sarımsak dişleri ve taze çili gibi baharatları öğütmek için kullanın.

- Ⓐ öğütücü kabı
- Ⓑ Öğütücü bıçak tertibatı

öğütücünüzün kullanımı

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının 16 içine koyun.
- 2 Kabı 17 takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin 18.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin 19.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kullanın.

güvenlik

- Asla kase yerleştirilmeden bıçak ünitesini mutfak robotunuza yerleştirmeyin.
- Cihaza öğütücü takılıyken kaseyi asla döndürerek çıkartmayın.
- Keskin bıçaklara asla dokunmayın – Çocukları bıçak ünitesinden uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durana kadar öğütücüyü asla çıkartmayın.
- Öğütücünüzün daha uzun ömürlü olması için asla aralıksız olarak 60 saniyeden uzun çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Cihaz öğütücü doğru takılmamışsa çalışmayacaktır.
- Öğütücü de zerdeçal köklerini işlemeyin, çok sert olduğundan bıçaklara zarar verebilir.

ipuçları

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- İşlemeden önce zencefil daha küçük parçalar halinde kesin.
- En iyi sonuç için sebze işlerken küçük kabin kullanılması tavsiye edilir.

29 narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağını narenciye meyvelerin suyunu sıkamak için kullanın (örn. portakal, limon, misket limon ve greylift gibi).

- a) sıkma konisi
- b) süzgeç

narenciye sıkacağı kullanım

- 1 Kaseyi güç ünitesi üzerine yerleştirin, sökülebilir tahrik milini ekleyin.
 - 2 Süzgeci kaseye takın – süzgeç tutamaklarının kase üzerindeki tutamlara doğrudan kilitlendiğinden emin olun 19.
 - 3 koniyi tamamen aşağıya düşecek şekilde çevirerek tahrik milinin üzerine yerleştirin 19.
 - 4 Meyveyi ikiye bölün. Çalıştırın ve meyveyi koni üzerine bastırın.
- **Süzgeç doğru kilitlenmedikçe narenciye sıkacağı çalışmayacaktır.**
 - En iyi sonucu elde etmek için meyveleri oda sıcaklığında saklayın ve suyunu sıkmadan önce tezgah üzerinde elinizle yuvarlayın.
 - Meyve suyu sıkmaya yardımcı olmak için meyveyi bir yandan diğerine hareket ettirin.
 - Büyük miktarlarda meyve suyu sıkarken, posa ve çekirdek birikimini önlemek için süzgeci düzenli aralıklarla boşaltın.

30 metal katı meyve presi

Santrifüjli meyve presi ile katı meyve ve sebzelerin suyunu çıkartabilirsiniz.

güvenlik

- **Filtre hasarlıysa katı meyve presini kullanmayın.**
- Sadece sağlanan iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme haznesine sokmayın. Besleme haznesindeki tıkanıklığı temizlemeden önce fişi çekin.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın.

- a) itici
- b) kapak
- c) posa temizleyici
- d) filtre tamburu

katı meyve presini kullanmak için

- 1 Kaseyi güç ünitesine 20 takın.
- 2 Posa temizleyiciyi filtre tamburunun içine yerleştirin – tırnakların tamburun altındaki yuvalara oturduğundan emin olun 21.
- 3 Filtre tamburunu takın 22.
- 4 Ek parçanın kapağını kaseinin üzerine yerleştirin ve kilitlenene ve besleme tüpü tutamağın üzerine yerleşene kadar döndürün 23. **Kase veya kapak düzgün olarak takılmadığında katı meyve presi çalışmayacaktır.**
- 5 Parçaları besleme haznesine sığacak şekilde doğrayın.
- 6 Çalıştırın ve itici ile eşit şekilde itirin – **parmaklarınızı asla besleme tüpüne sokmayın.** Hepsini bitmeden başka malzeme eklemeyin.

- Son parçayı ekledikten sonra, katı meyve presinin tamburda kalan tüm suyu çıkartması için 30 saniye daha çalıştırın.

önemli

- Eğer katı meyve suyu presi titremeye başlarsa, kapatın ve tamburdaki posayı boşaltın. (Eğer posa dengesiz şekilde dağılırsa katı meyve presi titreme başlar).
- Bir seferde maksimum 800g meyve veya sebze işlenebilir (hız tablosuna bakın).
- Bazı çok sert gıdalar katı meyve presinin yavaşlamasına veya durmasına sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.
- Kullanım sırasını kapatıp posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.

ipuçları

- İşlemeden önce çekirdekleri (örn. biber, karpuz, erik) ve kalın kabukları temizleyin (örn. karpuz, ananas). Elma, armut gibi meyveleri soymanız gerekli değildir.
- Katı, taze meyve ve sebzeler kullanın.
- Maksimum meyve suyu elde etmek için, besleme tüpüne her seferinde küçük parçalar koyun ve yavaşça bastırın.
- Narenciye meyveler– soyun ve beyaz yumuşak dokuyu çıkartın, aksi takdirde meyve suyunuz acı olabilir. En iyi sonucu almak için narenciye sıkacağı kullanın.

31 saklama kabı eki

Gıda işleyicinin diskleri saklamanız için bir saklama kabına sahiptir.

- 1 Diskleri kullanmadığınızda saklama kabına koyun 24.
- 2 Saklama kabı, bir emniyet kilidi ile donatılmıştır - kilitlemek için kapağını kapatın. Açmak için kapağı kaldırın 25.

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- **Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.**
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın 26.

mikser

- 1 Hazneyi boşaltın, bıçak ünitesini kilit açık pozisyona 6 döndürerek serbest bırakın. Daha sonra bıçak ünitesini alttan bastırarak sökün.
- Bıçak ünitesi tabandan sökülürken dikkatli olunmalıdır.
- 2 Kabı elde yıkayın.
- 3 Contayı çıkarın ve yıkayın.
- 4 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
- 5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

çift çırpıcı

- Çırpıcıları tahrik kafasından hafifçe çekerek ayırın. Sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

öğütücü

- Saat yönünün tersine çevirerek bıçak tertibatını kaptan çıkartın.
- Kabi elde yıkayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunlu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. **Bıçak ünitesini suya sokmayın.**
- Ters çevirerek kurumaya bırakın.

hamur karıştırıcı

- Çıkartma düğmesine **Ⓢ** basarak çırpıcıyı tahrik kafasından ayırın. Sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

filtre tamburu

- Filtre tamburunun tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, tamburu kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.

tüm diğer parçalar

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinin üst gözünde yıkanabilir Alt göze ısıtıcı bölüm üzerinde doğrudan yerleştirmeyin. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
ana kâse, mini kâse, kapak, itici	✓
bıçaklar, hamur yoğurucu	✓
ayrılabilir tahrik mili	✓
diskler	✓
maksimum kapasite diski	✓
çırpıcı/hamur karıştırıcı	✓
Tahrik kafasını suya sokmayın	
blender haznesi, kapak, doldurma kapağı	✓
bıçak ünitesi ve blender için conta	✗
metal katı meyve presi	✓
öğütücü bıçak tertibatı	✗
öğütücü kabı	✓
kazıma kaşığı	✓

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

- **Yiyecek işleyicinin çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız, yardım istemeden önce sorun giderme kılavuzuna bakınız.**

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Elektrik akımı yok. Hiçbir güç/gösterge ışığı yanmıyor. Kase güç ünitesine doğru yerleştirilmemiş. Kase kapağı doğru kilitlememiştir.	Fişin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz. Kasenin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini ve tutacağın sağ tutma kenarına yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Kapak kilidinin tutma yerine doğru yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. Kase ve kapak doğru yerleştirilmemişse robot çalışmayacaktır.
Kompakt doğrayıcı/öğütücü çalışmayacaktır.	Kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru şekilde kilitlememiş. Kompakt doğrayıcı/öğütücü doğru şekilde birleştirilmemiş.	Kompakt doğrayıcı/öğütücü kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak ünitesinin kompakt doğrayıcıya/öğütücüye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Blender çalışmayacaktır.	Blender doğru şekilde kilitlememiştir. Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blender kilitleyiciye doğru şekilde takılmadığında çalışmayacaktır. Bıçak ünitesinin hazneye tam sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Mutfak robotu işleme sırasında durur veya yavaşlar.	Aşırı yük koruması çalıştırılmaktadır. Çalışma sırasında işleyici aşırı yüklendi veya aşırı ısındı. Maksimum kapasite aşıldı.	Kapatın, fişten çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin. İşlemek için maksimum kapasitelere hız tablosundan bakın.
Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Sızdırmaz halka yerinde değil. Sızdırmaz halka yerine doğru takılı değil. Sızdırmaz halka hasarlı.	Sızdırmaz halka hasarlı değilse, doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. Hasarlı Sızdırmazlığın yedeğini elde etmek için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Parça/ek parçalar iyi çalışmıyor.	"Ek Parçaların Kullanımı" bölümüne bakınız ve faydalı bilgilere göz atınız. Ek parçaların yerine doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz.	

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Nože a disk jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci a čištění je uchopte vždy za rukojeť pro prsty na jejich horní části, ve vzdálenosti od ostré hrany.**
- Mixér nezdvíhejte ani nepřenášejte za rukojeť – protože by se mohla utrhnout a způsobit zranění.
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mixéru ani do poháru mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Příkladový vypínejte a odpojíte ze zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů;
 - když přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena mixovací nádoba nebo kompaktní sekáček/mlýnek.**
- Před sundáním víka z nádoby nebo mixéru nebo kompaktního sekáčku/mlýnku z hnací jednotky:
 - spotřebič vypněte;
 - počkejte, až se nasazené doplňky/nože úplně zastaví;
 - dávejte pozor, abyste neodšroubovali mixovací nádobu nebo kompaktní sekáček/mlýnek z nožové jednotky.
- **NEBEZPEČÍ OPĚŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Pokud bude bezpečnostní mechanismus vystaven nadměrné síle, dojde k poškození přístroje a nebezpečí následného zranění.**
- **Pokud kuchyňský robot nepoužíváte, vytáhněte jej ze zásuvky.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Příkladový v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.

- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
 - Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
 - Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
 - Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
 - Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
 - Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
 - Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.
 - Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

bezpečnostní pokyny pro mixér

- **NEBEZPEČÍ OPĚŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nemixujte více než maximální množství – 1,5 litru.

bezpečnostní pokyny pro kotouče pro krájení/strouhání

- Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.
- S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré
- Nádobu nepřepĺňujte – nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě.

bezpečnostní pokyny pro malou misku s noži

- Nesundávejte víko, dokud se nože úplně nezastaví.
- Nože jsou velmi ostré – zacházejte s nimi opatrně.

bezpečnostní pokyny pro kompaktní sekáček/mlýnek

- Sekací nože nesmíte upevnit na hnací jednotku bez namontované nádoby.
- Neodšroubovávejte nádobu, když je na přístroj nasazený kompaktní sekáček/mlýnek.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Nesundávejte kompaktní sekáček/mlýnek, dokud se nože zcela nezastaví.
- Abyste zajistili dlouhou životnost kompaktního sekáčku/mlýnku, nepoužívejte je déle než 60 sekund. Po dosažení správné konzistence ihned vypněte.
- Pokud není kompaktní sekáček/mlýnek správně nasazen, nebude přístroj fungovat.
- V kompaktním sekáčku/mlýnku nezpracovávejte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by nože poškodit.

bezpečnostní pokyny pro odšťavovač

- **Pokud je filtr poškozen, odšťavovač nepoužívejte.**
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Do plnicího hrdla nestrkejte prsty. Před uvolněním plnicího hrdla přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- Před sejmutím víka přístroj vypněte a počkejte, až se filtr zastaví.
- Nepoužívejte poškozené příslušenství.

před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

před prvním použitím

- 1 Od nožů odmontujte plastové kryty. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Kryty můžete zlikvidovat, protože chrání nože pouze při výrobě a přepravě.
- 2 Umyjte všechny části - viz „údržba a čištění“.

popis

kuchyňský robot

- ① hnací jednotka
- ② nádoba s hnací hřídelí
- ③ oddělitelná část hnacího hřídele
- ④ víko
- ⑤ násypka
- ⑥ tlačné díly
- ⑦ bezpečnostní blokování
- ⑧ ovládání rychlosti / pulsů
- ⑨ kontrolka zapnutí přístroje
- ⑩ úložné místo napájecího kabelu (v zadní části)

mixér

- ⑪ plnicí víčko
- ⑫ víko
- ⑬ mixovací nádoba
- ⑭ těsnící kroužek
- ⑮ nožová jednotka
- ⑯ základna

A – standardní příslušenství

- ⑰ nástavec s nožovými břity
- ⑱ hnětací nástavec na těsto
- ⑲ dvojitý šlehač
- ⑳ kotouč pro maximální objem
- ㉑ kotouč pro krájení/strouhání (4 mm)
- ㉒ kotouč pro krájení/strouhání (2 mm)

B – volitelné příslušenství

K vašemu modelu kuchyňského robotu nemusí být přiloženo veškeré příslušenství uvedené níže. Příslušenství závisí na konkrétním modelu. Pokud chcete získat další informace nebo objednat další příslušenství, přečtěte si část „servis a péče o zákazníky“.

- ㉓ kotouč pro velmi jemné strouhání (pokud je součástí dodávky)
- ㉔ kotouč pro krájení na nudličky (pokud je součástí dodávky)
- ㉕ kotouč na hranolky (pokud je součástí dodávky)
- ㉖ míchací nástavec (pokud je součástí dodávky)
- ㉗ malá miska s noži (pokud je součástí dodávky)
- ㉘ mlýnek (pokud je součástí dodávky)
- ㉙ lis na citrusové plody (pokud je součástí dodávky)
- ㉚ kovový odšťavovač (pokud je součástí dodávky)
- ㉛ úložná skříňka na příslušenství

jak používat kuchyňský robot

- 1 Na hnací jednotku nasadte nádobu. Rukojeť umístěte na pravou stranu a otočte dopředu ①, dokud nezaklapne.
- 2 Na hnací hřídel mísy nasadte příslušenství.
Pozn.: Při použití kotoučů, malých mís, šlehače, míchacího nástavce a odšťavovače na citrusové plody je nutné nasadit oddělitelnou hnací hřídel ②.
 - Misku a příslušenství namontujte vždy předtím, než do přístroje vložíte ingredience.
- 3 Nasadte víko tak, aby vrchol pohonné hřídele/nástroje byl uprostřed víka ③.
 - **Robot nebude fungovat, pokud nejsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny. Zkontrolujte, zda jsou plnicí hrdlo a rukojeť mísy umístěny na pravé straně.**
- 4 Zapojte do elektrické zásuvky. Rozsvítí se kontrolka zapnutí přístroje. Zvolte některou z těchto možností:
Ovládání rychlosti – ručně zvolte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).
Pulzní spínač – pulzní spínač (P) použijte pro krátké rychlé otáčky. Pulzní režim bude fungovat, dokud spínač podržíte v zapnuté poloze.
- 5 Na konci používání otočte ovládání rychlosti do vypnuté polohy (Regulátor rychlosti otočte na kontrolku zapnutí ⑨).
 - **Přístroj vždy vypněte a odpojte od sítě předtím, než odejmete kryt.**
upozornění
 - Tento kuchyňský robot není vhodný k drcení nebo mletí zrnkové kávy nebo k drcení krystalového cukru na práškový.

používání mixéru

- 1 Nasadte těsnicí kroužek 14 do nožové jednotky 15 tak, aby bylo těsnění správně umístěno. **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Zacvakněte nožovou jednotku 15 do základny 16.
- 3 Našroubujte nožovou sestavu na mixovací nádobu tak, aby byla zcela utažená 4. Řiďte se vyobrazením na spodní straně základny:

 – nezajištěná pozice

 – zajištěná pozice

V případě nesprávného sestavení nebude mixér fungovat.

- 4 Vložte do nádoby přísady k mixování.
 - 5 Zasuňte plnicí víčko do víka a pak víko nasadte na nádobu a otočením ve směru ručiček 5 zajistěte.
 - 6 Umístěte mixér na hnací jednotku a otočením ve směru hodinových ručiček 6 zajistěte.
- **Zařízení nepůjde spustit, pokud nebude mixér správně osazen do západek.**
- 7 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí) nebo použijte pulzní spínač.

tipy

- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přídávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není řádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprazdňte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,5 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

tabulka doporučených rychlostí

Nástroj/adaptér	Funkce	doporučená rychlost	doba zpracování *	Maximální kapacity
Kráječ	Směsi na moučnický	8	15-20 s	1,5Kg hmotnost mouky
	Příprava pečiva– zpracovávání tuku do těsta	5 – 8	10 s	340g hmotnost mouky
	Přidávání vody do těsta na pečení		10-20 s	
	Sekání ryb a libového masa	Pulzní – 8	10-30 s	600g libového hovězího (max.)
	Paštiky a teriny			
	Krájení zeleniny	Pulzní	5-10 s	500g
	Sekání ořechů	8	30-60 s	200g
Nože s kotoučem pro maximální objem	Mixování měkkého ovoce, vařeného ovoce a zeleniny	8	10-30 s	1Kg
	Omáčky a dresinky	8	max. 2 min	800g
	Študenté polévky	Začněte s nižší rychlostí a zvyšujte na maximum	30-60 s	1,5 l
Dvojitý šlehač	Mléčné koktejly/lité těsto		15-30 s	1 l
	Šlehání žloutku a bílku	8	60-90 s	6 (200g)
Hnětací hák	Vejce a cukr pro kynutá těsta bez tuku	8	4-5 min	3 (150g)
	Krém	8	30 s	500 ml
	Šlehání tuku s cukrem	8	max. 2 min	200g tuku 200g cukru
	Kynutá těsta	8	60 s	1Kg celková hmotnost
Míchací nástavec	Světlá mouka	8	60 s	600g hmotnost mouky
	Celozrnná mouka	8	60 s	500g hmotnost mouky
	Šlehačka a ovocné pyré	1 – 2	60 s	300g smetany, 300g pyré
Kotouče - plátkovací/strouhací	Vaječné bílky do hustých směsí	1 – 2	60 s	600g celková hmotnost
	Makronky	1 – 2	60 s	500g celková hmotnost
	Pevné potraviny, jako například mrkev nebo tvrdý sýr.	5 – 8	–	Nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě
	Měkčí potraviny jako například okurky nebo rajčata.	1 – 5	–	
	Parmazán, brambory na německé bramborové knedlíky	8	–	
Kotouč pro krájení na nudličky	8	–		
Kotouč na hranolky	8	–		
Mixer	Nakrájí brambory na tenké hranolky či přísady do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška)	8	–	
	Studené tekutiny a nápoje	8	15-30 s	1,5 l
	Polévky z vývaru	8	30 s	1,2 l
Malá miska s noži	Polévky s mlékem	8	30 s	1 l
	NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ: Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.			
	Maso	8	20 s + pulzní	200g libového hovězího
	Sekání bylinek	8	30 s	15g
	Sekání ořechů	8	30 s	50g
Lis na citrusové plody	Majonéza	8	30 s	2 vejce 300g oleje
	Pyré	8	30 s	200g
Kovový odšťavovač	Ménší plody, např. limetky a citrony	1 – 2	–	1Kg
	Větší plody, např. pomeranč a grepy			
Mlýnek	Odšťavování tužšího ovoce a zeleniny, např. jablek a mrkve	8	–	800 g jablek 600 g mrkve
	Odšťavování měkkých citrusových plodů, např. hroznů a rajčat.	8	–	500 g
Mlýnek	Zpracování nejrůznějšího koření	8	30–60 s	50g
	Mletí kávových zrn	8	30 s	
	Sekání ořechů	Pulzní	10 s	50 g
	Zpracování česneku, čerstvých chilli papriček a zázvoru	Pulzní	10 s	30 g

* Hodnoty jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a zpracovávaných ingrediencích.

používání příslušenství

Řiďte se doporučenou rychlostí pro jednotlivá příslušenství v tabulce.

17 nástavec s nožovými břity

Nástavec s nožovými břity je z celého příslušenství nejuniverzálnější. Délka zpracování ovlivní dosaženou konzistenci. Pokud chcete dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulzní spínač.

Nástavec s nožovými břity používejte na přípravu sladkého těsta, sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, přípravě paštiky, pomazánek, mixování polévek a také k výrobě strouhanky ze sucharu a pečiva.

tipy

- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky velikosti asi 2 cm.
- Suchary nalamte na kousky a vhaďte za chodu plnicím hrdlem.
- Při výrobě sladkého těsta použijte tuk přímo z chladničky nakrájený na kostky o velikosti 2 cm.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

18 hnětací nástavec na těsto

Používejte na kynutá těsta.

- Do mísy vložte suché suroviny a za chodu přidejte plnicím hrdlem tekutiny. Nechte zpracovávat asi 60 sekund, dokud se nevytvoří vláčný poddajný kus těsta.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v míse se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

19 dvojitý šlehač

Používejte pro řídké směsi, například vaječné bílky, smetanu, kondenzované mléko a pro šlehání vajec a cukru do piškotů bez tuku.

používání šlehače

- 1 Nasaďte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Obě metličky 7 pevně zasuňte do hlavice šlehače.
- 3 Šlehač nasaďte pomalým otáčením, dokud na hnací hřídel nezapadne.
- 4 Přidejte suroviny.
- 5 Nasaďte víko tak, aby špička hřídele byla uprostřed víka.
- 6 Zapněte.

důležité

- **Šlehač není vhodný pro přípravu směsí na moučníky, protože jsou příliš husté a šlehač by se poškodil. Pro přípravu takových směsí použijte nástavec s noži.**

tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li ve pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

šlehání tuku s cukrem

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když tuk necháte před šleháním změkknout při pokojové teplotě (20°C). **NEPOUŽÍVEJTE tuk vytažený přímo z chladničky, protože by se šlehač poškodil.**
- Hustší ingredience, např. mouku a sušené ovoce, vmíchejte ručně.
- Nepřekračujte maximální objem ani dobu zpracování uvedené v tabulce doporučených rychlostí.

20 kotouč pro maximální objem

Při mixování tekutin v nádobě je nutné s nožovou jednotkou použít kotouč pro maximální objem. Ten brání vytékání obsahu a zlepšuje výkon nožů při sekání.

- 1 Nasaďte nádobu na hnací jednotku.
 - 2 Nasaďte sekací nůž.
 - 3 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.
 - 4 Nasaďte kotouč pro maximální objem na horní část nožové jednotky tak, aby dosedl na lem uvnitř nádoby 10.
- Na kotouč pro maximální objem netlačte.**
- 5 Nasaďte víko a zapněte.

plátkovací/strouhací kotouče

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče – 4mm 21, 2mm 22

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory a podobné potraviny.

Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkve, brambory, zelí, okurky, cukety, červenou řepu a cibuli.

kotouč pro velmi jemné strouhání 23

Ke strouhání parmezánu a brambor na bramborové knedlíky.

kotouč pro krájení na nudličky 24

Používejte pro krájení brambor na nudličky a hrubé strouhání na nudličky pro osmažení a zeleninové oblohy.

kotouč na hranolky 25

Nakrájí brambory na tenké hranolky či přísady do dušených mas a omáček na namáčení, tzv. dipů (např. okurka, jablko nebo hruška)

bezpečnost

- **Nesnímejte víko, dokud se kotouč úplně nezastavil.**
- **S kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré**
- **Nádobu nepřepĺnujte – nepřekračujte maximální objem vyznačený na nádobě.**

používání kotoučů

- 1 Nasaďte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte jej na hřídel příslušnou stranou nahoru 11.
- 3 Nasaďte víko.
- 4 Příslušnou potravinu vložte do plnicího hrdla. Pěchovač obsahuje menší plnicí hrdlo pro zpracování jednotlivých kousků nebo tenkých surovin. Menší plnicí hrdlo vytvořte tak, že do plnicího hrdla nejprve vložíte větší pěchovač.

Při použití velkého plnicího hrdla použijte oba pěchovače současně.

5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do plnicího hrdla nestrkejte prsty.**

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Šířka plnicího hrdla by měla být téměř zaplněna. Potraviny pak při zpracování nebudou sklouzávat na stranu. Případně použijte menší plnicí hrdlo.
- Při používání kotouče pro krájení na nudličky nebo na hranolky umístěte ingredience horizontálně.
- Při krájení nebo strouhání: potraviny vkládané kolmo 12 budou nakrájeny/nastrouhány na kratší kousky než potraviny vkládané horizontálně 13.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství odpadu.

26 míchací nástavec

Míchací nástavec můžete používat ke vmíchání řídkých ingrediencí do hustších směsí, například pro přípravu pusinek, šlehané pěny a ovocné kaše.

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Do hlavice nástavce pevně zasuňte lopatku 8.
- 3 Míchací nástavec nasadte opatrným otáčením, dokud nezapadne na hnací hřídel.
- 4 Přidejte ingredience.
- 5 Nasadte víko – dbejte na to, aby konec hřídele byl uprostřed víka.
- 6 **Zvolte nízkou rychlost (1 – 2).**

odpojení metličky

Metličku z hlavice nástavce odpojte zmáčknutím tlačítka pro uvolnění 9.

tipy

- Nepoužívejte vysokou rychlost, protože pro optimální promíchání je vyžadována nízká rychlost.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když vaječné bílky nebo smetanu nenašleháte příliš hustě – pokud je našlehaná směs příliš hustá, míchací nástavec nedokáže ingredience správně vmíchat.
- Nemíchejte směs déle, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí, protože by se uvolnil vzduch a směs by příliš zřídla.
- Nvmíchané zbytky ingrediencí z lopatek nebo stěn nádoby opatrně vmíchejte pomocí stěrky.

27 malá miska s noži

Mini nádobu používejte na krájení bylin a zpracování malých množství surovin, např. masa, cibule, ořechů, majonézy, zeleniny, pyré, omáček a dětské výživy.

- a malá nožová jednotka
- b malá miska

používání malé misky s noži

- 1 Nasadte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
- 2 Nasadte malou misku na hnací hřídel tak, aby výřezy zapadly do výčnělků 14 na hlavní nádobě.
Pozn.: Pokud není malá miska vložena správně, nelze nasadit víko hlavní nádoby.
- 3 Nasadte sekací nůž na hnací hřídel 15.
- 4 Přidejte suroviny, které chcete zpracovat.
- 5 Nasadte víko a zapněte.

bezpečnost

- Víko nesnímejte, dokud se sekací nůž zcela nezastaví.
- Sekací nůž je velmi ostrý – vždy s ním zacházejte opatrně.

důležité

- Nepoužívejte k zpracování koření – může poškodit plasty.
- Nepoužívejte ke zpracování tvrdých potravin jako kávových zrn, kostek ledu nebo čokolády – mohou poškodit nože.

tipy

- Bylinky musí být před sekáním čisté a suché
- Při mixování vařených surovin pro výrobu dětské výživy vždy přidejte trochu tekutiny.
- Potraviny jako maso, pečivo a zeleninu před zpracováním nakrájejte na kostky asi 1-2 cm velké.
- Při výrobě majonézy přídávejte olej plnicím hrdlem.

28 mlýnek (pokud je součástí dodávky)

Mlýnek můžete používat pro zpracování suchých surovin, jako jsou ořechy nebo kávová zrnka, a na mletí koření, například:

černý pepř, kardamom, kmín, koriandr, fenykl, čerstvý zázvor, česnek a čerstvé chilli papričky.

- a nádoba mlýnku
- b nožová sestava mlýnku

používání mlýnku

- 1 Vložte ingredience do nožové sestavy 16.
- 2 Nasadte nádobu a a zajistěte otočením ve směru ručiček 16.
- 3 Mlýnek nasadte na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru ručiček 17.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní spínač (P).

bezpečnost

- Nenasazujte na kuchyňského robota nožovou jednotku, pokud není nasazena nádoba.
- Neodšroubovávejte nádobu, dokud je na přístroji nasazený mlýnek.
- Nedotýkejte se ostří nožů. Nožovou jednotku skladujte mimo dosah dětí.

- Nesundávejte mlýnek, dokud se nože zcela nezastaví.
- Abyste zajistili dlouhou životnost mlýnku, nepoužívejte jej déle než 60 sekund v kuse. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Pokud je mlýnek nesprávně nasazený, nebude přístroj fungovat.
- V mlýnku nezpracovávejte kurkumový kořen, protože je příliš tvrdý a mohl by nože poškodit.

tipy

- Abyste při zpracování koření dosáhli optimálních výsledků, doporučujeme nezpracovávat v mlýnku najednou více než 50 g.
- Celé koření si udrží vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, abyste zachovali jeho vůni.
- Pokud celé koření před mletím opražíte, uvolní se z něj maximální množství vůní a esenciálních olejů.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Nejlepších výsledků při sekání bylinek dosáhnete, když použijete malou misku.

29 lis na citrusové plody

Lis na citrusové plody používejte na lisování šťávy z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limetek a grapefruitů).

- a kužel
- b sítko

používání lisu na citrusové plody

- 1 Nasaďte mísu na pohonnou jednotku a přidejte hnací hřídel.
 - 2 Do mísy nasaďte sítko tak, aby držadlo sítko bylo zajištěno přímo nad držadlem mísy 18.
 - 3 Otáčením nasaďte kužel na hnací hřídel, dokud nezapadne na doraz 19.
 - 4 Rozkrojte ovoce na poloviny. Pak zapněte přístroj a ovoce přitlačte na kužel.
- **Pokud není sítko správně nasazeno, nebude lis na ovocné plody fungovat.**
 - Abyste dosáhli nejlepších výsledků, ovoce skladujte a lisujte při pokojové teplotě a před lisováním poválejte po pracovní ploše.
 - Abyste napomohli co nejlepšímu odšťavení, během lisování ovocem pohybujte ze strany na stranu.
 - Při lisování velkého množství ovoce pravidelně vyprazdňujte sítko, aby nedocházelo k hromadění dužiny a pecek.

30 kovový odšťavovač

Odštědivý odšťavovač slouží k výrobě šťávy z tvrdého ovoce a zeleniny.

bezpečnost

- **Pokud je filtr poškozen, odšťavovač nepoužívejte.**
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Do plnicího hrdla nestrkejte prsty. Před uvolněním plnicího hrdla přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- Před sejmutím víka přístroj vypněte a počkejte, až se filtr zastaví.
- Nepoužívejte poškozené příslušenství.

- a pěchovač
- b víko
- c oddělovač dužiny
- d filtrační buben

používání odšťavovače

- 1 Nasaďte nádobu na hnací jednotku 20.
 - 2 Nasaďte oddělovač dužiny do filtračního bubnu tak, aby zobáčky zapadly do otvorů ve spodní části bubnu 21.
 - 3 Nasaďte filtrační buben 22.
 - 4 Víčko nasaďte na nádobu a otočením zajistěte tak, aby plnicí hrdlo bylo umístěno nad držadlem 23. **Pokud nebudou nádoba nebo víčko správně nasazeny a zajištěny, nebude odšťavovač fungovat.**
 - 5 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicího hrdla.
 - 6 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem – **do násypky nestrkejte prsty.** Než přidáte další dávku, zcela zpracujte tu předchozí.
- Po přidání posledního kousku nechte odšťavovač dalších 30 sekund běžet, aby se z filtrovacího bubnu vyprázdnila všechna šťáva.

důležité

- Pokud odšťavovač začne vibrovat, vypněte jej a vyprázdněte z bubnu dužninu. (Odšťavovač vibruje, pokud je dužnina nerovnoměrně rozložena).
- Maximální množství zpracovatelné najednou je 800 g ovoce nebo zeleniny (viz tabulka s přehledem otáček).
- Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit, že se odšťavovač zpomalí nebo zastaví. V takovém případě jej vypněte a uvolněte filtr.
- Během používání pravidelně přístroj vypínejte a čistěte oddělovač dužiny.

tipy

- Před zpracováním odstraňte pecky a zrnka (např. z papriky, melounu, švestek) a tuhé slupky (např. u melounu, ananasu). Jablka a hrušky nemusíte loupat ani odstraňovat jádřince.
- Používejte pevné a čerstvé ovoce a zeleninu.
- Pro získání maximálního množství šťávy vkládejte do pěchovacího hrdla ovoce po malých dávkách a pomalu je tlačte dolů.
- Citrusové ovoce – oloupejte a odstraňte bílou dužinu, jinak může šťáva chutnat hořce. Nejlepších výsledků dosáhnete s lisem na citrusové plody.

31 úložná skříňka na příslušenství

Kuchyňský robot je dodáván s úložnou skříňkou na kotouče.

- 1 Nepoužívané kotouče vložte do úložné skříňky 24.
- 2 Úložná skříňka je vybavena bezpečnostní západkou – zajištění provedete zavřením víka. Otevření provede nadzvednutím víka 25.

Péče a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- **S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.**
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky 26.

mixér

- 1 Vyprázdněte nádobu a odšroubujte nožovou jednotku otočením do nezajištěné pozice 27. Pak sundejte nožovou jednotku zatlačením zespu.
- Při sundávání nožové jednotky ze základny buďte opatrní.
- 2 Pracovní nádobu ručně umyjte.
- 3 Sundejte a umyjte těsnění.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
- 5 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

dvojitý šlehač

- Jemným vytažením odpojte metličky od hlavice nástavce. Omyjte v teplé vodě se saponátem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

mlýnek

- Sundejte z nádoby nožovou sestavu otočením proti směru ručiček.
- Nádobu umyjte ručně.
- Nedotýkejte se ostří nožů – omyjte je kartáčkem v teplé vodě s mycím prostředkem a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou. **Nožovou jednotku nenamáčejte do vody.**
- Nechte vyschnout vzhůru spodní stranou nahoru.

míchací nástavec

- Odpojte metličku z hlavice nástavce zmáčknutím tlačítka pro uvolnění 28. Omyjte v teplé vodě se saponátem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

filtrační bublen

- Nože v základně filtračního bubnu jsou velmi ostré, proto při manipulaci a čištění dávejte pozor.

ostatní díly

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Pro umytí je také možno použít myčku, a to její horní patro. Položky nepokládejte přímo na spodní polici nad zahřívací těleso. Doporučujeme krátký program s nízkou teplotou (Maximum 50°C).

Položka	Položka vhodná pro mytí v myčce
hlavní nádoba, malá miska, víko, pěchovač	✓
nástavec s nožovými břity, hnětací nástavec na těsto	✓
snímatelná pohonná hřídel	✓
kotouče	✓
kotouč pro maximální objem	✓
metličky / lopatka míchacího nástavce Hlavici šlehače neponořujte do vody	✓
mixovací nádoba, víko, plnicí víčko	✓
nožová jednotka a těsnění pro mixér	✗
kovový odšťavovač	✓
nožová sestava mlýnku	✗
nádoba mlýnku	✓
roztěrka	✓

Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem robota, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**
Pokud potřebujete pomoc:
 - se způsobem použití výrobku,
 - s jeho údržbou nebo s opravami,
 - obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Pokyny na odstraňování závad

Problém	Příčina	Řešení
Robot nefunguje.	Není napájení. Kontrolka zapnutí přístroje nesvítí. Miska není správně nasazena na základnu. Kryt misky není ve správné poloze.	Zkontrolujte, zda je robot připojen do napájecí sítě. Zkontrolujte, zda-li je miska nasazena správně a rukojeť je umístěna směrem doprava. Zkontrolujte, zda-li je západka krytu umístěna ve správné poloze v oblasti rukojeti. Mixér se nezapne, pokud nebude správně nasazena miska nebo kryt.
Kompaktní sekáček/mlýnek nefunguje.	Kompaktní sekáček/mlýnek není správně zajištěný. Kompaktní sekáček/mlýnek není správně sestavený.	Kompaktní sekáček/mlýnek nebude fungovat, pokud je nesprávně nasazený a zajištěný. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená v nádobě kompaktního sekáčku/mlýnku.
Mixér nefunguje.	Mixér není správně nasazen. Mixér není správně sestaven.	Pokud není mixér správně zajištěn, nebude fungovat. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažena k nádobě.
Robot se během provozu zastaví nebo zpomalí.	Aktivovala se ochrana proti přetížení. Přístroj se během provozu přetížil nebo přehřál. Překročen maximální objem.	Přístroj vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a nechte asi 15 minut vychladnout. Maximální objemy ke zpracování najdete v tabulce rychlostí.
Mixér vytéká u spodního dílu nožové sestavy.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správně a zda není poškozeno. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.
Na nožové jednotce po vybalení chybí těsnění mixéru.	Těsnění je v balení předem nasazené na nožovou jednotku.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno na nožové jednotce. Pokud budete potřebovat náhradní těsnění, informace naleznete v části „Servis a péče o zákazníky“.
Malý výkon nástrojů nebo nástavců.	Podívejte se do odpovídajících pokynů v oddíle „Používání nástavců“. Zkontrolujte, zda jsou nástavce správně sestaveny.	

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A vágókések és a tárcsák nagyon élesek, óvatosan kezelje őket. **A kezelés és tisztítás során mindig a fogórésznél, felül fogja meg azokat, a vágóéltől távol.**
- Ne emelje fel, vagy hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva – a fogantyú eltörhet, ami sérülést okozhat.
- Az edény kiürítése előtt mindig vegye ki a vágókést.
- Tartsa távol kezét és a konyhai eszközöket a robotgép edényétől és a mixerpohártól, amikor a készülék csatlakoztatva van a hálózatra.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
 - használat után;
 - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjával, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- **Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a kompakt daráló nélkül.**
- Mielőtt eltávolítaná a fedelet az edényről, vagy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót a meghajtóegységről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leállnak;
 - ügyeljen rá, nehogy a keverőpoharat vagy a kompakt darálót lecsavarja a késegységről.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Soha ne a fedéllel, hanem a be/ki/sebességszabályozóval működtesse a készüléket.
- **A készülék megsérülhet és sérülést okozhat, ha a zárószerveket túlzott erőnek teszik ki.**
- **A robotgépet mindig húzza ki a hálózati aljzatból, amikor nem használja.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A robotgép/mixer helytelen használata sérülést okozhat.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.
A „tartozékok használata” fejezet megfelelő részei ismertetik az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetéseket.

turmixgép biztonsági előírásai

- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Mindig óvatosan bánjon a késegséggel, és tisztítás közben ne nyúljon a vágóélekhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a tartozék poharat és késegséget használja.
- Soha ne működtesse a mixert üresen.
- A mixer hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse azt 60 másodpercnél tovább.
- Jeges italok készítésekor a fagyott hozzávalókat törje darabokra, mielőtt a pohárba tenné.
- Soha ne keverjen a Max szinttel jelzett mennyiségnél (1,5 liter) többet.

szeletelő-/reszelőtárcsák biztonsági előírásai

- **Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.**
- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- **Ne töltse túl az edényt – ne haladja túl a maximális kapacitás szintjének edényen látható jelét.**

mini edény és késegység biztonsági előírásai

- Soha ne vegye le a fedelet, amíg a késegység teljesen le nem állt.
- A kés nagyon éles – mindig óvatosan kezelje.

kompakt daráló biztonsági előírásai

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel a forgókést a robotgépre.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a kompakt daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne vegye le a kompakt darálót, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A kompakt daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- A készülék nem működik, ha a kompakt daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Kurkumagyökeret ne őröljön a kompakt darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

gyümölcscentrifuga biztonsági előírásai

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- Kizárólag a készülékhez tartozó tömőrudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatakozót a konnektorból.
- A fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről. **A kések nagyon élesek, óvatosan kezelje őket.** Ezeket a védőelemeket dobja ki, mivel azok csak a gyártás és szállítás során szolgálnak a kés védelmére.
- 2 Mossa el az alkatrészeket – lásd: „karbantartás és tisztítás”.

a készülék részei

alapgép

- ① meghajtóegység
- ② edény hajtótengellyel
- ③ levehető hajtótengely
- ④ fedél
- ⑤ tölcser
- ⑥ tömőrudak
- ⑦ biztonsági reteszek
- ⑧ sebességszabályozó/rövid üzem gomb
- ⑨ bekapcsolásjelző
- ⑩ vezetékároló (a hátlapon)

mixer

- ⑪ töltőnyílás kupakja
- ⑫ fedél
- ⑬ keverőpohár
- ⑭ tömítőgyűrű
- ⑮ késegység
- ⑯ alap

A – alaptartozékok

- ⑰ vágókés
- ⑱ dagasztó
- ⑲ kettős habverő
- ⑳ max. kapacitású tárcsa
- ㉑ 4 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa
- ㉒ 2 mm-es szeletelő-/reszelőtárcsa

B – választható tartozékok

Nem biztos, hogy minden alábbi tartozék megtalálható a robotgépe mellett. A tartozékok választéka a típustól függ. Bővebb tájékoztatás és a további tartozékok megrendelésének módja a „szerviz és vevőszolgálat” című részben olvasható.

- ㉓ extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
- ㉔ Julienne típusú finom tárcsa (ha tartozék)
- ㉕ hasáburgonya tárcsa (ha tartozék)
- ㉖ bekeverő eszköz (ha tartozék)
- ㉗ mini edény és késegység (ha tartozék)
- ㉘ daráló (ha tartozék)
- ㉙ citromfacsaró (ha tartozék)
- ㉚ fém gyümölcscentrifuga (ha tartozék)
- ㉛ tartozékároló doboz (ha tartozék)

a robotgép használata

- 1 Illeszse az edényt a meghajtóegységre. A fogantyút irányítsa a jobb oldal felé, és fordítsa el jobbra ①, amíg rögzül.
- 2 Szereljen egy tartozékot az edény hajtótengelyére.
Megjegyzés: A levehető hajtótengelyt ② fel kell szerelni, amikor a tárcsákat, a mini edényt, a habverőt, a bekeverő eszközt és a citrusfacsarót használja.
- Mindig rögzítse az edényt és a tartozékot a meghajtóegységhez, mielőtt betenné a hozzávalókat.
- 3 Helyezze fel a fedelet – a hajtótengely/eszköz csúcának a fedél középpontjába kell illeszkednie ③.
- **A robotgép nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre. Ellenőrizze, hogy az adagolócső és az edény fogantyúja a jobb oldalon legyen.**
- 4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A bekapcsolásjelző kigyullad. Válasszon az alábbi lehetőségek közül:
Sebességszabályozó – manuálisan válassza ki a kívánt sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát).
Rövid üzem – a rövid üzem funkciót (P) csak rövid ideig használja. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.
- 5 A feldolgozás végén a sebességszabályozót forgassa el az OFF (ki) állásba. (A sebességszabályozót igazítsa a bekapcsolásjelző lámpához ④).
- **A fedél eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozót.**
fontos
- A robotgép nem alkalmas kávészemek aprítására vagy darálására, illetve porcukor kristálycukorból való előállítására.

a mixer használata

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt ⑭ a késegségre ⑮ – ügyeljen arra, hogy a tömítés a helyére kerüljön. **Szivárgást okozhat, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 Rögzítse a késegséget ⑮ az alapba ⑯.
- 3 Csavarozza a késegséget a keverőpohárra – ügyeljen arra, hogy a késegség szorosan meg legyen húzva ④. Lásd az alap alján látható ábrát:

 – nyitott állás

 – zárt állás

A mixer nem működik, ha rosszul van összeszerelve.

- 4 Tegye a hozzávalókat a pohárba.
 - 5 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélre, majd helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra fordítsa el ⑤, amíg rögzül.
 - 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el ⑥, amíg rögzül.
- **A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve a zárószervezetre.**
- 7 Válasszon egy sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.

tanácsok

- Majonéz készítésekor helyezzen minden hozzávalót a mixerbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután, a készülék működése közben, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a rövid üzem funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állapotot.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- A készülék nem működik, ha a mixer nincs megfelelően felszerelve.
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa a kezét a nyíláson. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse az edényt.
- A mixer tárolásra nem használható. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- Soha ne keverjen 1,5 liternél több anyagot – és ennél is kevesebbet habos folyadék (pl. tejturmix) esetén.

ajánlott sebességek táblázata

Eszköz/tartozék	Funkció	ajánlott sebesség	feldolgozási idő *	Maximális kapacitás
Vágókés	Tésztaporok	8	15-20 s	1,5Kg liszt súly
	Tészta – margarin beledolgozása a lisztbe Víz hozzáadásával összedolgozza a tészta	5 – 8	10 s 10-20 s	340g liszt súly
	Hal és sovány hús aprítása Pástétomok	Pulse – 8	10-30 s	600g max. sovány marhahús
	Zöldség aprítása	Pulse	5-10 s	500g
	Dió aprítása	8	30-60 s	200g
	Puha gyümölcs, főtt gyümölcs és zöldség pürésítése	8	10-30 s	1Kg
	Szósok, öntetek és mártások	8	2 perc max.	800g
Vágókés max. kapacitású tárccsával	Hideg levesek	Kezdje alacsony sebességen, és növelje a maximumig	30-60 s	1,5 liter
	Tejtermixok/híg tészták		15-30 s	1 liter
Kettős habverő	Tojásfehérje	8	60-90 s	6 (200g)
	Tojás és cukor, margarin nélkül készült tésztákhoz	8	4-5 min	3 (150g)
	Krém	8	30 s	500 ml
	Zsíradék és cukor összedolgozása	8	2 perc max.	200g zsír 200g cukor
Dagasztó eszköz	Élesztővel készült tészták	8	60 s	1Kg teljes súly
	Fehér kenyérliszt	8	60 s	600g liszt súly
	Teljes kiőrlésű kenyérliszt	8	60 s	500g liszt súly
Bekeverő eszköz	Habtejszín és gyümölcspürék	1 – 2	60 s	300g tejszín, 300g püré
	Tojásfehérje sűrű keverékekbe	1 – 2	60 s	600g teljes súly
	Makaron	1 – 2	60 s	500g teljes súly
Tárcsák – szeletelés/ reszelés	Szilárd alapanyagok, például répa vagy kemény sajt	5 – 8	–	Ne töltse meg az edényt a jelzett maximális kapacitás fölé
	Lágább alapanyagok, például uborka vagy paradicsom	1 – 5	–	
Extra finom reszelőtárca	Parmezán sajt, burgonya krumplindlihoz.	8	–	
Julienne típusú finom tárca	Szalmakrumpli és rösztli Wok ételek és zöldségköretek	8	–	
Hasábburgonya tárca	Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készülő és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körte)	8	–	
Mixer	Hideg folyadékok és italok	8	15-30 s	
	Húsléből készült levesek	8	30 s	1,2 liter
	Tejes levesek	8	30 s	1 liter
	ÉGESI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA: Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.			
Mini edény és kés	Hús	8	20 s + rövid üzem	200g sovány marhahús
	Fűszernövények aprítása	8	30 s	15g
	Dió aprítása	8	30 s	50g
	Majonéz	8	30 s	2 tojás 300g olaj
	Pürék	8	30 s	200g
Citromfacsaró	Kisebb alapanyagok, pl. lime és citrom	1 – 2	–	1Kg
	Nagyobb gyümölcsök, pl. narancs és grépfrút			
Fém gyümölcscentrifuga	Gyümölcslé préselés azaz alma és sárgarépa	8	–	800g alma 600g sárgarépa
	Lé facsarása puha gyümölcsökből, azaz szőlőből és paradicsomból	8	–	500g
Daráló	Fűszerek aprítása	8	30–60 s	50 g
	Szemes kávé darálása	8	30 s	
	Dió darálása	Pulse	10 s	50 g
	Fokhagymagerezdek, friss csili és gyömbérgyökér feldolgozása	Pulse	10 s	30 g

* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

tartozékok használata

Az egyes tartozékokra vonatkozóan lásd az ajánlott sebességek táblázatát.

17 vágókés

Az összes tartozék közül a vágókés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja a rövid üzem funkciót. A vágókés használható torta és tészta készítéséhez, nyers és főtt hús, zöldség és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz és levesek pürésítéséhez, valamint kekszből és kenyérből morzsa készítéséhez.

tanácsok

- A feldolgozás előtt a húst, kenyeret és zöldséget vágja fel kb. 2 cm élű kockákra.
- A kekszet törje darabokra, és a gép működése közben helyezze be az adagolócsövön keresztül.
- Tészta készítésekor a zsiradékot egyenesen a hűtőszekrényből vegye ki, és vágja 2 cm élű kockákra.
- Ügyeljen arra, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

18 dagasztó

Kelt tészták készítéséhez használható.

- A száraz hozzávalókat helyezze az edénybe, a folyadékot pedig a gép működése közben töltsse be az adagolócsövön keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig folytassa a keverést, ez kb. 60 másodpercet igényel.
- Az átgúrást kézzel végezze, de ne a keverőedényben, mert a robotgép károsodhat.

19 kettős habverő

Híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, tejszín, sűrített tej, valamint tojás és cukor összehabarásához zsiradék nélküli tésztaalapokhoz).

a habverő használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Tolja be jól a két habverőt 7 a hajtófejbe.
- 3 Óvatosan a hajtótengely fölé elfordítva illessze a helyére a habverőt.
- 4 Helyezze be a hozzávalókat.
- 5 Helyezze fel a fedelet – a tengely végének a fedél középpontjába kell illeszkednie.
- 6 Kapcsolja be.

fontos

- **A habverő nem használható tésztaanyagokból készült keverékek feldolgozására, mivel ezek túl sűrűek, és tönkretennék a habverőt. Ezekhez mindig a vágókést használja.**

tanácsok

- A legjobb eredmény elérése érdekében a tojás legyen szobahőmérsékletű.
- Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tiszta és zsírmentes legyen.

zsiradék és cukor összedolgozása

- Az összedolgozás előtt várja meg, hogy a zsír előbb szobahőmérsékleten (20 °C) felengedjen. **NE használja a zsírt közvetlenül a hűtőből való kivétel után, mert tönkretenné a habverőt.**
- A sűrűbb alapanyagokat, például a lisztet és a szárított gyümölcsöt kézzel kell összedolgozni.
- Ne lépje túl az ajánlott sebességek táblázatában megadott maximális kapacitást és feldolgozási időt.

20 max. kapacitású tárcsa

Folyadékok edényben való keverésekor a max. kapacitású tárcsát használja a vágókéssel. Ezzel megelőzheti a szivárgást és javíthatja a kés aprítóteljesítményét.

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre.
- 2 Szerelje fel a vágókést.
- 3 Töltsse be a feldolgozandó nyersanyagokat.
- 4 Illessze a max. kapacitású tárcsát a kés fölé úgy, hogy az nekitámaszkodjon az edény belső peremének 10. **Ne nyomja le a tárcsát.**
- 5 Illessze a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

szeletelő/reszelő tárcsák

megfordítható szeletelő/reszelő tárcsák – 4mm 21, 2mm 22

A tárcsa reszelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához és hasonló állagú élelmiszerekhez használja. A tárcsa szeletelő oldalát sajthoz, sárgarépához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkinihez, céklához és hagymához használja.

extra finom reszelőtárcsa 23

Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

Julienne típusú finom tárcsa 24

Burgonya aprítására szalmakrumplihoz, rösztiehez, wok ételekhez és zöldséggökrétekhez.

hasábburgonya tárcsa 25

Vékony szeletekre vágja a burgonyát chips készítéséhez, és az egyéb alkotóelemeket serpenyőben készülő és mártogatós ételekhez (pl. uborka, alma és körte).

biztonság

- **Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágótárcsa teljesen le nem állt.**
- **A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- **Ne töltsse túl az edényt – ne haladja túl a maximális kapacitás szintjének edényen látható jelét.**

a vágótárcsák használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 A középső fogórésznél megtartva a megfelelő oldalával felfelé helyezze a tárcsát a hajtótengelyre 11.
- 3 Illessze a helyére a fedelet.
- 4 Tegye be az ételt az adagolócsöbe. Válassza ki, melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömörűd tartalmaz egy kisebb adagolócsövet, külön darabok vagy vékony nyersanyagok feldolgozásához.

A kis adagolócső használatához először dugja be a nagy tömőrudat az adagolócsőbe.

A nagy adagolócső használatakor a két tömőrudat egyszerre alkalmazza.

- 5 Kapcsolja be a gépet, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le a nyersanyagot – **soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe.**

tanácsok

- Friss hozzávalókat használjon.
- Ne vágja túl apróra a nyersanyagot. Töltse meg teljes szélességben az adagolócsövet. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során az étel oldalirányban kicsússzon. Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet.
- A Julienne típusú és a hasáburgonya tárcsa használatakor a nyersanyagokat vízszintesen helyezze el.
- Szeleteléskor és reszeléskor: a függőlegesen elhelyezett darabok 12 rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen elhelyezett darabok 13.
- A feldolgozás után mindig marad egy kis hulladék a tárcsán vagy az edényben.

26 bekeverő eszköz

A bekeverő eszközzel könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse vagy gyümölcskrém készítésénél.

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Tolja be jól a keverőlapot 3 a hajtófejbe.
- 3 A bekeverő eszköz felszerelésekor gondosan addig forgassa, amíg nem illeszkedik pontosan a hajtótengelyre.
- 4 Adja hozzá a nyersanyagokat.
- 5 Helyezze fel a fedelet – ügyeljen arra, hogy a tengely vége a fedél közepén legyen.
- 6 **Alacsony sebességet válasszon(1-2 fokozat).**

a habverő eltávolítása

A kioldógomb 9 megnyomása után húzza ki a habverőt a hajtófejből.

tanácsok

- Ne használja a nagy sebességfokozatot, mivel az optimális bekeveréshez alacsony sebesség szükséges.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne verje túl a tojásfehérjét vagy a tejszínt – ha túl keményre sikerül, akkor a bekeverő eszköz nem tudja elkészíteni megfelelően a keveréket.
- A bekeverést ne végezze az ajánlott sebességek táblázatában megadott időnél tovább, mert ezzel a levegőt kihajtáná, és a keverék túl laza lesz.
- A keverőlapáton és az edény oldalán esetleg ottmaradt hozzávalókat gondosan be kell keverni a műanyag kanállal.

27 mini edény és késegység

A mini edény fűszernövények aprítására és kis mennyiségű alapanyagok, például hús, hagyma, dió, majonéz, zöldségek, pürék, szószok és bébiétel összekeverésére alkalmas.

a) mini késegység

b) mini edény

a mini edény és késegység használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
 - 2 Szerelje fel a mini edényt a levehető hajtótengelyre – ügyeljen arra, hogy a kivágott részek illeszkedjenek a fő edényen lévő fülekhez 14.
- Megjegyzés:** A fő edény fedelét nem lehet felhelyezni, ha a mini edény nincs jól behelyezve.
- 3 Helyezze a vágókést a hajtótengelyre 15.
 - 4 Töltse be a feldolgozandó nyersanyagokat.
 - 5 Illessze a helyére a fedelet, és kapcsolja be a készüléket.

biztonság

- Soha ne távolítsa el a fedelet addig, amíg a vágókés teljesen le nem állt.
- A vágókés nagyon éles – mindig óvatosan kezelje.

fontos

- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- Ne aprítson kemény alapanyagokat, például kávébabot, jégkockát vagy csokoládét, mert károsíthatják a kést.

tanácsok

- A fűszernövényeket tiszta, száraz állapotban a legcélszerűbb aprítani.
- Mindig adjon hozzá egy kis folyadékot is, ha előre elkészített hozzávalókból bébiételt kever.
- A keverés megkezdése előtt a nyersanyagokat (pl. húst, kenyeret, zöldséget) vágja kb. 1-2 cm élű kockákra.
- Majonéz készítésekor az olajat az adagolócsövön keresztül töltse be.

28 daráló (ha tartozék)

A daráló száraz hozzávalók, például dió, kávé vagy a következő fűszerek őrlésére használható:

Fekete bors, kardamom mag, köménymag, koriander mag, édeskömény, friss gyömbér, fokhagyma gerezdek, friss csili.

a) darálóedény

b) daráló késegysége

a daráló használata

- 1 Helyezze a hozzávalókat a késegységbe 16.
- 2 Illessze rá a darálóedényt a), és jobbra elfordítva rögzítse 16.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra fordítsa el 17, amíg rögzül.
- 4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem gombot (P).

biztonság

- Soha ne szerelje a késegységet a robotgépre a darálóedény nélkül.
- Soha ne csavarja le az edényt, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Kurkumagyökeret ne örljön a darálóban, mert túl kemény, és károsíthatja a késeket.

tanácsok

- Az optimális eredmény elérése érdekében 50 g fűszernél többet egyszerre ne örljön a darálóban.
- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- A maximális ízanyagok és illóolajok felszabadítása érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a mini edény tartozékot célszerű használni.

29 citrusfacsaró

A citrusfacsaró a citrusfélék (pl. narancs, citrom, lime és grapefruit) levének a kisajtolására alkalmas.

- a kúp
- b szűrő

a citrusfacsaró használata

- 1 Szerelje fel az edényt a meghajtóegységre, és helyezze be a levehető hajtótengelyt.
- 2 Illessze be a szűrőt az edénybe, ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül az edény fogója fölött legyen **18**.
- 3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre **19**.
- 4 Vágja félbe a gyümölcsöt. Kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró nem működik, ha a szűrő nincs megfelelően rögzítve a helyén.**
- A legkedvezőbb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékleten tárolja és facsarja a gyümölcsöt, és a facsarás előtt kézzel lenyomva görgesse meg az asztalon.
- Az ivólé kinyerésének elősegítése érdekében facsarás közben mozgassa a gyümölcsöt oldalirányban ide-oda.
- Nagy mennyiségű ivólé készítésekor rendszeresen őrítse a szűrőt, hogy ne halmozódjon fel benne a gyümölcshús és a mag.

30 fém gyümölcscentrifuga

A gyümölcscentrifugával kemény húsú gyümölcsökből és zöldségekből készíthet ivólevet.

első a biztonság

- **Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.**
- Kizárólag a készülékhez tartozó tömőrudat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült.

- a tömőrúd
- b fedél
- c pépeltávolító
- d szűrődob

a gyümölcscentrifuga használata

- 1 Illessze az edényt a meghajtóegységre **20**.
- 2 Helyezze a pépeltávolítót a szűrődobba, ügyelve arra, hogy a fülek a dob alján található aljzatokba kerüljenek **21**.
- 3 Illessze be a szűrődobot **22**.
- 4 Helyezze a tartozék fedelét az edényre, és fordítsa el, amíg rögzül, és az adagolócső a fogantyú fölé kerül **23**. **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha az edény vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve a zárszerkezetre.**
- 5 Vágja fel apró darabokra a nyersanyagot, hogy beleférjen az adagolócsőbe.
- 6 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal – **soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe**. Teljesen dolgozza fel, mielőtt újabb adagot hozzátenne.
- Az utolsó darab hozzáadása után még hagyja 30 másodpercig működni a készüléket, hogy az összes lé kijusson a szűrődobból.

fontos



- Ha a gyümölcscentrifuga rázkódni kezd, kapcsolja ki, és őrítse ki a pépet a dobból. (A gép akkor rázkódik, ha a pép egyenetlenül oszlik el a dobban.)
- Az egyszerre feldolgozható maximális mennyiség 800 g gyümölcs vagy zöldség (ld. a sebesség táblázatot).
- Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a gyümölcscentrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
- Feldolgozás közben a pépgyűjtő tartalmát rendszeresen őrítse ki.

tanácsok

- A feldolgozás előtt távolítsa el a magokat (pl. paprika, dinnye, szilva) és az erősebb héjat (pl. dinnye, ananász). Az almát és a körtét nem szükséges kimagozni és meghámozni.
- Még nem puha, friss gyümölcsöt és zöldséget használjon.
- A legjobb gyümölcscentrifugálás érdekében egyszerre csak kis mennyiséget tegyen a széles szájú csőbe és lassan nyomja lefelé.
- Citrusféléknél távolítsa el a belső fehér héjat, különben a kinyert lé keserű lesz. A legjobb eredmény elérése érdekében használja a citrusfacsarót.

31 tartozékáról doboz


A tárcsák a robotgéphez mellékelt tárolódobozban tartandók.

- 1 A használaton kívüli tárcsákat helyezze a tárolódobozba .
- 2 A tárolódoboz biztonsági zárral van ellátva – a zárashoz csukja le a fedelét. A nyitáshoz hajtsa fel a fedelet .


a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- **A vágókések és tárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.**
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve eltávolíthatók.

meghajtóegység

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a zárószerveknél ne legyenek élelmiszermaradékok.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtóegység hátoldalán kiképzett tárolóban .

mixer

- 1 Üritse ki a poharat, csavarja le a késegséget úgy, hogy a nyitott állásba  fordítja. Alulról felfelé megnyomva távolítsa el a késegséget.
- Óvatosan járjon el, amikor a késegséget eltávolítja az aljzatról.
- 2 Mossa el kézzel a poharat.
- 3 A tömítést vegye le, és mossa el.
- 4 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegséget soha ne merítse vízbe.**
- 5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.


kettős habverő

- Óvatosan meghúzva távolítsa el a habverőket a hajtófejből. Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le őket.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

daráló

- Vegye ki a késegséget az edényből, miután balra elfordította.
- Mossa el kézzel az edényt.
- A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késegséget soha ne merítse vízbe.**
- Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

bekeverő eszköz

- A kioldógomb  megnyomása után húzza ki a habverőt a hajtófejből. Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le őket.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

szűrődob

- A szűrődob alján levő vágóélek nagyon élesek, ezért mindig óvatosan fogja meg és tisztítsa a szűrődobot.

egyéb alkatrészek

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Vagy beteheti mosogatógépbe, és ott is mosogathatja a mosogatógép felső polcán. Ügyeljen rá, hogy az alsó polcra ne tegyen tárgyakat közvetlenül a fűtőelem fölé. Rövid idejű, alacsony hőmérsékletű (maximum 50°C) programot ajánlunk.

Tétel	mosogatógépben mosogatható tétel
fő edény, mini edény, fedél, tömőrúd	✓
vágókések, dagasztó	✓
levegőt hajtótengely	✓
tárcsák	✓
max. kapacitású tárcsa	✓
habverők/keverőlap Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.	✓
keverőpohár, fedél, töltőnyílás kupakja	✓
késegség és mixer tömítése	✗
fém gyümölcscentrifuga	✓
daráló késegsége	✗
darálóedény	✓
műanyag kanál	✓

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ha bármilyen problémát tapasztal a robotgép használata során, olvassa el a hibakeresési útmutatót, mielőtt segítséget kérne.**
Ha segítségre van szüksége:
 - a készülék használatával vagy
 - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
 - forduljon az elárúsítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Hibaelhárítás		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem indul el.	A készülék nincs feszültség alatt. Az áramellátás jelzőfénye nem világít. Az edényt nem megfelelően szerelték a meghajtóegységre. Az edény fedele nem rögzül megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati dugasz megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy az edény helyesen áll-e, és hogy a fogantyú a jobb oldalon van-e. Ellenőrizze, hogy a fedél retesze megfelelően rögzül-e a fogantyú mellett. A készülék nem működik, ha az edény vagy a fedél nem megfelelően van felszerelve.
A kompakt daráló nem működik.	A kompakt daráló nincs megfelelően rögzítve. A kompakt daráló nincs megfelelően összeszerelve.	A kompakt daráló nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre. Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan a helyén van-e a kompakt darálóban.
A mixer nem működik.	A mixer nincs megfelelően rögzítve. A mixer nincs megfelelően összeszerelve.	A mixer nem működik, ha helytelenül van felszerelve a zárószervezetre. Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve legyen a keverőpohárba/edénybe.
A robotgép működés közben leáll vagy lelassul.	A túlterhelés elleni védelem bekapcsolt. A robotgép működés közben túl lett terhelve vagy túlmelegedett. Túllépte a maximális kapacitást.	Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a konnektorból, és kb. 15 percig hagyja, hogy a készülék lehűljön. A maximálisan feldolgozható nyersanyagok mennyiségét lásd az ajánlott sebességek táblázatában.
A mixer a zárószervezetenél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés nem megfelelően illeszkedik a helyére. A tömítés megsérült.	Ellenőrizze a tömítést, hogy megfelelően illeszkedik-e és nem sérült-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
A mixer tömítése hiányzik a késegységből, amikor kiveszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a késegységre.	Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késegységen van-e. A cseretömítés beszerzéséről lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
Egyes tartozékok nem működnek megfelelően.	Olvassa el az adott tartozék leírásánál szereplő tanácsokat. Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e felszerelve.	

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Noże i tarcze są bardzo ostre – zachować ostrożność. **Podczas obsługi i mycia należy je chwycić wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.**
- Nie podnosić ani nie przenosić robota trzymając za uchwyt – uchwyt może się oderwać, w konsekwencji czego może dojść do wypadku i urazu ciała.
- Przed wylewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski robota i dzbanka blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części;
 - gdy urządzenie nie jest w użyciu;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza/y.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią nałożony dzbanek lub kompaktowa krajalnica/młynek.**
- Przed zdjęciem pokrywy z miski lub blendera bądź kompaktowej krajalnicy/młynka z podstawy zasilającej:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż nasadka/ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - zachować ostrożność, by nie odkręcić dzbanka blendera lub kompaktowej krajalnicy/młynka z zespołu ostrzy.
- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Nie używać pokrywy do włączania urządzenia – służy do tego wyłącznie regulator prędkości/włącznik.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- **Nieużywany robot należy zawsze odłączyć od sieci, wyjmując wtyczkę z gniazdka.**
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.

- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Stosowanie robota w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i uszkodzeniem ciała.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Dodatkowe porady dotyczące bezpiecznego użytkowania

poszczególnych nasadek znajdują się w części dotyczącej użytkowania danej nasadki.

bezpieczeństwo użytkowania blendera

- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno uruchamiać blendera, jeżeli dzbanek jest pusty.
- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.

- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości miksowanych składników – wynoszącej 1,5 litra.

bezpieczeństwo użytkowania tarcz do krojenia/tarcia

- **Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.**
- **Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- **Miski nie należy przepelniać – nie przekraczać znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego dozwolonego poziomu składników.**

bezpieczeństwo użytkowania miski małej i ostrza

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrza.
- Ostrze jest bardzo ostre – podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować szczególną ostrożność.

bezpieczeństwo użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynka

- Nigdy nie zakładaj zespołu ostrzy na korpus bez założonego słoika.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika, gdy kompaktowa krajalnica/młynek jest zamontowana na urządzeniu.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Kompaktową krajalnicę/młynek należy zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania kompaktowej krajalnicy/młynka można zapewnić nie używając jej przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli kompaktowa krajalnica/młynek nie zostanie poprawnie zamocowana.
- W kompaktowej krajalnicy/młynku nie należy mieć korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

bezpieczeństwo użytkowania sokowirówki

- **Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.**
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż filtr się zatrzyma.
- Nie używać uszkodzonej nasadki.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.

UWAGA: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIENE.

- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

- 1 Zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Zachować ostrożność, ponieważ są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- 2 Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.

oznaczenia

robot kuchenny

- ① podstawa zasilająca
- ② miska z wałem napędowym
- ③ wyjmowany wał napędowy
- ④ pokrywa
- ⑤ podajnik
- ⑥ popychacze
- ⑦ blokady bezpieczeństwa
- ⑧ regulator prędkości/przycisk pracy przerywanej
- ⑨ wskaźnik podłączenia do sieci
- ⑩ schowek na przewód sieciowy (z tyłu)

blender

- ⑪ zakrywka wlewu
- ⑫ pokrywa
- ⑬ dzbanek
- ⑭ pierścień uszczelniający
- ⑮ zespół ostrzy
- ⑯ podstawa

A – standardowe nasadki

- ⑰ ostrze
- ⑱ końcówka do zagniatania ciasta
- ⑲ podwójna trzepaczka
- ⑳ tarcza o największej pojemności
- ㉑ tarcza do tarcia/krojenia na 4-milimetrowe plastry
- ㉒ tarcza do tarcia/krojenia na 2-milimetrowe plastry

B – dodatkowe nasadki

Nie wszystkie nasadki wymienione poniżej załączone są w zestawie z niniejszym modelem robota kuchennego. Rodzaj nasadek załączonych w zestawie zależy od zakupionego modelu. Więcej informacji na ten temat oraz dane umożliwiające zakup dodatkowych nasadek znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

- ㉓ tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉔ tarcza do krojenia w bardzo cienkie słupki (julienne) (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉕ tarcza do frytek (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉖ końcówka do łączenia lekkich składników (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉗ miska mała i ostrze (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉘ młynek (jeżeli załączono w zestawie)
- ㉙ wyciskarka do cytrusów (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉚ metalowa sokowirówka (jeżeli załączona w zestawie)
- ㉛ pojemnik do przechowywania nasadek (jeżeli załączona w zestawie)

obsługa robota

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę. Uchwyt umieścić po prawej stronie i przekręcić miskę do przodu ①, aż zablokuje się we właściwej pozycji.
- 2 Na wale napędzającym miski zamocować wybraną nasadkę.
Uwaga: podczas korzystania z tarcz, miski małej, trzepaczki, końcówki do łączenia lekkich składników i wyciskarki do cytrusów w misce należy mocować wyjmowany wał napędowy ②.
 - Przed włożeniem składników miskę i nasadkę należy najpierw zamocować na podstawie zasilającej.
- 3 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy górna część wału napędowego/nasadka wpasowała się w środek pokrywy ③.
 - **Robot nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa. Podajnik i rączka miski muszą znajdować się po prawej stronie.**
- 4 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego – wskaźnik podłączenia do sieci zaświeci się. Wybrać jedną z następujących opcji:
Regulator prędkości – pozwala na ręczne wybieranie prędkości obrotów (zob. tabela zalecanych prędkości);
Tryb pracy przerywanej – przycisk (P). W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
- 5 Po zakończeniu miksowania przekręcić regulator prędkości do pozycji „wyłączony”(OFF) (zrównać go ze wskaźnikiem podłączenia do sieci ④).
 - **Przed zdjęciem pokrywy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.**
uwaga
 - Robot nie jest przeznaczony do rozdrabniania lub mielenia kawy ani do mielenia cukru na cukier puder.

obsługa blendera

- 1 W zespole ostrzy ⑭ umieścić pierścień uszczelniający ⑮, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie ułożona. **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Zespół ostrzy ⑮ zamocować w podstawie ⑯.
- 3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, w pełni go dokręcając ④. Rysunki na spodzie podstawy wskazują pozycję:

 – pozycja „odblokowane”

 – pozycja „zablokowane”

Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie poprawnie zmontowany.

- 4 W dzbanku umieścić składniki.
 - 5 W pokrywie zamocować zakrywkę wlewu, a pokrywę umieścić na dzbanku i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ⑤, aby ją zablokować.
 - 6 Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ⑥.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa.**
- 7 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości) lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgniatania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjęć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1,5 l bądź mniej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

tabela zalecanych prędkości

końcówka/nasadka	funkcja	zalecana prędkość	czas rozdrabniania *	maksymalna ilość
Zespół ostrzy	Przygotowywanie ciast w proszku	8	15-20 sekund	1,5 kg (waga mąki)
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody, aby połączyć składniki ciasta	5 – 8	10 sekund 10-20 sekund	340 g (waga mąki)
	Siekanie ryb i chudego mięsa Przygotowywanie pasztetów i terrin	tryb pracy przerywanej – 8	10-30 sekund	600 g chudej wołowiny (maksymalnie)
	Siekanie warzyw	tryb pracy przerywanej	5-10 sekund	500 g
	Siekanie orzechów	8	30-60 sekund	200 g
	Przecieranie miękkich owoców, gotowanych owoców i warzyw	8	10-30 sekund	1 kg
	Przygotowywanie sosów, dressingów i dipów	8	Maksymalnie 2 minuty	800 g
Ostrze z tarczą o największej pojemności	Miksowanie zimnych zup	Rozpocząć na niskiej prędkości, a potem zwiększyć ją do maksimum	30-60 sekund	1,5 l
	Przygotowywanie koktajli mlecznych, ciast naleśnikowych		15-30 sekund	1 l
Podwójna trzepaczka	Białka	8	60-90 sekund	6 (200 g)
	Ubijanie jaj z cukrem na beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	8	4-5 min.	3 (150 g)
	Śmietana	8	30 sekund	500 ml
	Ucieranie tłuszczu z cukrem	8	Maksymalnie 2 minuty	200 g tłuszczu 200 g cukru
Końcówka do zagniatania ciasta	Mieszanki na ciasto drożdżowe	8	60 sekund	1 kg (waga całkowita)
	Wyrobienie ciasta z oczyszczonej mąki chlebowej	8	60 sekund	600 g (waga mąki)
	Wyrobienie ciasta z razowej mąki chlebowej	8	60 sekund	500 g (waga mąki)
Końcówka do łączenia lekkich składników	Ubijanie śmietany i przecierów owocowych	1 – 2	60 sekund	300 g śmietany, 300 g przecieru
	Łączenie białek z gęstymi mieszaninami	1 – 2	60 sekund	600 g (waga całkowita)
	Przygotowywanie ciasta na makaroniki	1 – 2	60 sekund	500 g (waga całkowita)
Tarcze – krojące/trące	Twarde składniki, np. marchew, twarde sery	5 – 8	–	Nie napelniać miski powyżej znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnej dozwolonej ilości składników.
	Składniki miększe, np. ogórki, pomidory	1 – 5	–	
Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka	Parmezan, ziemniaki na pierogi	8	–	
tarcza do krojenia w bardzo cienkie słupki (julienne)	Tarkowanie ziemniaków na cienkie słupki i placki ziemniaczane na sposób szwajcarski (rösti) Tarkowanie warzyw na potrawy szybko smażone na sposób chiński i do przybierania	8	–	
Tarcza do frytek	Umożliwia krojenie ziemniaków na cienkie frytki oraz składników na potrawy duszone oraz dipy (np. ogórków, jabłek, gruszek).	8	–	
Blender	Miksowanie zimnych składników płynnych i przygotowywanie napojów	8	15-30 sekund	
	Miksowanie zup na wywarze	8	30 sekund	1,2 l
	Miksowanie zup na bazie mleka	8	30 sekund	1 l
	RYZIKO POPARZENIA: Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.			
Miska mała i ostrze	Siekanie mięsa	8	20 sekund + tryb przerywany	200 g chudej wołowiny
	Siekanie ziół	8	30 sekund	15 g
	Siekanie orzechów	8	30 sekund	50 g
	Przygotowywanie majonezu	8	30 sekund	2 jaja 300 g oleju
	Przygotowywanie przecierów	8	30 sekund	200 g

tabela zalecanych prędkości

końcówka/nasadka	funkcja	zalecana prędkość	czas rozdrabniania *	maksymalna ilość
Wyciskarka do cytrusów	Wyciskanie soku z mniejszych składników, np. cytryn lub limonek Wyciskanie soku z większych owoców, np. pomarańczy, grejpfrutów	1 – 2	–	1 kg
Metalowa sokowirówka	Wyciskanie soku z twardych owoców i warzyw, takich jak jabłka i marchew	8	–	800 g jabłka 600 g marchewki
	Wyciskanie soku z miękkich warzyw i owoców, takich jak winogrona i pomidory	8	–	500 g
Młynek	Rozdrabnianie różnego rodzajów przypraw	8	30-60 sekund	50 g
	Mielenie kawy	8	30 sekund	
	Siekanie orzechów	tryb pracy przerywanej	10 sekund	50 g
	Rozdrabnianie czosnku, świeżych papryczek chili oraz świeżego imbiru	tryb pracy przerywanej	10 sekund	30 g

* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

użytkowanie nasadek

(zob. tabela zalecanych prędkości dla każdej nasadki)

17 ostrze

Ostrze to element o najbardziej wszechstronnym zastosowaniu z wszystkich nasadek. Długość czasu rozdrabniania wpływa na osiąganą konsystencję składników.

Aby uzyskać mniej rozdrobnioną konsystencję, użyć trybu pracy przerywanej.

Ostrza można używać do wyrabiania ciast, siekania surowego i gotowanego mięsa, warzyw, orzechów, robienia pasztetów, sosów typu dip, miksowania zup, a także do mielenia suchego chleba i bułek na bułkę tartą.

wskazówki

- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Ciastka należy połamać na mniejsze kawałki i wsypywać przez podajnik podczas pracy urządzenia.
- Wyrabiając ciasto, używać tłuszczu schłodzonego w lodówce, pokrojonego w kostkę wielkości ok. 2 cm.
- Składników nie należy miksować zbyt mocno.

18 końcówka do zagniatania ciasta

Do wyrabiania ciast na bazie drożdży.

- Suche składniki umieścić w misce, a następnie, podczas pracy urządzenia, przez podajnik dodać składniki płynne. Miksować do momentu, gdy z ciasta uformuje się gładka kula o elastycznej konsystencji – zajmuje to zwykle ok. 60 sekund.
- Nie zagniatą ponownie ciasta w robocie – należy to zrobić ręcznie. Nie zaleca się ponownego zagniatania w misce, ponieważ może to spowodować utracenie przez robot stabilności podczas pracy.

19 podwójna trzepaczka

Do miksowania składników dających lekkie mieszaniny, np. białek, śmietany, mleka kondensowanego oraz do ubijania jajek z cukrem na beztłuszczowe ciasto biszkoptowe.

użytkowanie trzepaczki

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Mocno osadzić każdy z ubijaków 7 w głowicy napędowej.
- 3 Zamocować trzepaczkę, ostrożnie przekręcając do momentu, aż osiadzie w wale napędowym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w środek pokrywy.
- 6 Włączyć urządzenie.

uwaga

- **Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie. Do tego celu należy zawsze używać ostrza.**

wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed użyciem sprawdzić, czy miska i ubijaki są czyste. Nie mogą być tłuste.

ucieranie tłuszczu z cukrem

- Najlepsze wyniki daje ucieranie tłuszczu, który przed użyciem został pozostawiony do zmięknienia w temperaturze pokojowej (20°C). **NIE NALEŻY używać tłuszczu prosto z lodówki, ponieważ spowoduje to uszkodzenie trzepaczki.**
- Gęściejsze składniki, np. mąkę i suszone owoce, należy łączyć z miksowaną mieszaniną ręcznie.
- Nie należy przekraczać podanej w tabeli zalecanych prędkości maksymalnej ilości składników ani czasu ich rozdrabniania.

20 tarcza o największej pojemności

Podczas miksowania składników płynnych w misce, tarcza o największej pojemności musi być używana z ostrzem. Zapobiega to wyciekaniu składników i poprawia zdolność siekania ostrza.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę.
- 2 Zamocować ostrze.
- 3 Dodać składniki do zmiksowania.
- 4 Zamocować tarczę o największej pojemności, umieszczając ją nad ostrzem w taki sposób, by opierała się na występie wewnątrz miski 10. **Nie naciskać jej.**
- 5 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

tarcze krojące/trące

dwustronne tarcze krojące/trące – 4 mm 21, 2 mm 22

Strony do tarcia można używać do tarcia sera, marchwi, ziemniaków i innych składników o podobnej konsystencji. Strony do krojenia na plastry można używać do krojenia sera, marchwi, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukinii, buraków i cebuli.

tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka 23

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na pierogi

tarcza do krojenia w bardzo cienkie słupki (julienne) 24

Tarcza służy do krojenia ziemniaków w bardzo cienkie słupki oraz do tarcia warzyw na grube wiórka na potrawy szybko smażone na sposób chiński lub do przybierania potraw, a także tarcia ziemniaków na placki ziemniaczane na sposób szwajcarski (rösti).

tarcza do frytek 25

Umożliwia krojenie ziemniaków na cienkie frytki oraz składników na potrawy duszone oraz dipy (np. ogórków, jabłek, gruszek).

bezpieczeństwo

- **Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.**
- **Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- **Miski nie należy przepelniać – nie przekraczać znajdującego się na niej oznaczenia maksymalnego dozwolonego poziomu składników.**

użytkowanie tarcz krojących

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt, umieścić tarczę na wał napędowy, odpowiednią stroną skierowaną do góry 11.
- 3 Założyć pokrywę.
- 4 Włożyć składniki do podajnika.
Wybrać odpowiedniej wielkości podajnik. W popychaczku znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.
Aby użyć mniejszego podajnika – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz.
Aby użyć większego podajnika – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć jednocześnie.

- 5 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do podajnika. **Do podajnika nie wolno wkładać palców.**

wskazówki

- Używane składniki powinny być świeże.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Używając tarczy do krojenia w słupki julienne lub tarczy do frytek, składniki należy umieszczać poziomo.
- Podczas tarcia lub krojenia na plasterki: składniki wkładane pionowo 12 będą krojone na krótsze kawałki niż składniki wkładane poziomo 13.
- Po skończonej pracy, na tarczach krojących/trących i w misce zawsze pozostaje niewielka ilość składników.

26 końcówka do łączenia lekkich składników

Kończówka służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi mieszaninami, na przykład podczas przygotowywania bez, pianek czy musów owocowych z bitą śmietaną.

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Mocno osadzić łopatkę 8 w głowicy napędowej.
- 3 Zamocować końcówkę do łączenia lekkich składników, ostrożnie przekręcając ją do momentu, aż osiadzie w wale napędowym.
- 4 Dodać składniki.
- 5 Zamocować pokrywę – sprawdzając, czy końcówka wału napędowego wpasowała się w jej środek.
- 6 **Wybrać jedną z niskich prędkości obrotów (ustawienia 1 – 2).**

wyjmowanie ubijaka

Naciskając przycisk zwalnający 9, wyjąć ubijak z głowicy napędowej.

wskazówki

- Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.
- Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy białka i śmietana nie będą ubite na sztywno – prawidłowe połączenie składników końcówką do łączenia nie będzie możliwe, jeżeli ubita mieszanina jest zbyt sztywna.
- Nie należy mieszać łączonych składników przez czas dłuższy niż czas podany w tabeli zalecanych prędkości, ponieważ spowoduje to wypchnięcie z mieszaniny pęcherzyków powietrza i będzie ona zbyt luźna.
- Wszelkie niepołączone składniki pozostałe na łopatkach końcówki lub bokach miski należy starannie wmieszać do pozostałych za pomocą łopatki.

27 miska mała i ostrze

Miski można używać do siekania przypraw ziołowych i rozdrabniania niewielkich ilości składników, np. mięsa, cebuli, orzechów, majonezu, warzyw, przecierów, sosów i żywności dla niemowląt.

- a ostrze małe
- b miska mała

użytkowanie miski małej i ostrza

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
- 2 Miskę małą zamocować na wyjmowanym wale napędowym – w taki sposób, by wycięcia ułożone były równo z wypustkami do mocowania 14 na misce głównej.
Uwaga: pokrywy miski głównej nie da się założyć, jeżeli miska mała nie została poprawnie zamocowana.
- 3 Ostrze nałożyć na wał napędzający 15.
- 4 Dodać składniki do zmiksowania.
- 5 Zamocować pokrywę i włączyć urządzenie.

bezpieczeństwo obsługi

- Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrza.
- Ostrze jest bardzo ostre – podczas obsługi urządzenia oraz przy czyszczeniu należy zachować szczególną ostrożność.

uwaga

- Nie rozdrabniać przypraw korzennych – mogą one uszkodzić plastikowe elementy.
- Nie rozdrabniać twardych składników, takich jak kawa, kostki lodu czy czekolada – mogą one spowodować uszkodzenie ostrza.

wskazówki

- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Miksując składniki gotowane na pokarm dla niemowląt, należy zawsze dodać trochę wody lub innego płynu.
- Przed miksowaniem składniki takie, jak mięso, chleb czy warzywa należy pokroić w kostkę wielkości ok. 1-2 cm.
- Przygotowując majonez, olej wlewać przez podajnik.

28 młynek (jeżeli załączono w zestawie)

Młynka można używać do mielenia suchych składników, takich jak orzechy czy kawa, oraz przypraw takich jak: pieprz czarny, świeży imbir, czosnek, świeże papryczki chili oraz nasiona kardamonu, kminku, kolendry i kopru włoskiego.

- a pojemnik młynka
- b złożony zespół ostrzy młynka

obsługa młynka

- 1 Składniki umieścić w złożonym zespole ostrzy b.
- 2 Zamocować pojemnik młynka a i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować 16.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara 17.
- 4 Wybrać prędkość lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

bezpieczeństwo obsługi

- Nigdy nie przemocowywać zespołu ostrzy do robota kuchennego bez zamocowanego pojemnika młynka.
- Nigdy nie odkręcać pojemnika w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Nie dotykać ostrzy i przechowywać je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania młynka można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie zostanie poprawnie zamocowany.
- W młynku nie należy mieć korzenia kurkumy, który jest bardzo twardy i może uszkodzić ostrza.

wskazówki

- Najlepsze wyniki uzyskuje się mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pelen aromat i smak przyprawy można wydobyć prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Podczas siekania ziół najlepszy rezultat daje użycie miski małej.

29 wyciskarka do cytrusów

Wyciskarki do cytrusów można używać do wyciskania soku z cytrusów (np. pomarańczy, cytryny, limonki i grejfrutów).

- a wyciskacz
- b sitko

użytkowanie wyciskarki do cytrusów

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę i wyjmowany wał napędowy.
 - 2 Do miski zamocować sitko – pamiętając, by uchwyt sitka był zablokowany we właściwym położeniu (bezpośrednio nad uchwytem miski) 18.
 - 3 Stożek umieścić na wale napędzającym, przekręcając go do momentu, aż całkowicie opadnie 19.
 - 4 Owoce pokroić na połówki. Włączyć urządzenie, ułożyć owoc na stożku i nacisnąć.
- **Wyciskarka do cytrusów nie będzie działać, jeżeli sitko nie zostanie prawidłowo zablokowane.**
 - Najlepsze wyniki daje wyciskanie soku w temperaturze pokojowej z owoców przechowywanych w temperaturze pokojowej i wałkowanie ich ręką po blacie przed wyciśnięciem soku.
 - Aby wyciskanie było skuteczniejsze, podczas wyciskania przesuwaj owoc z boku na bok.
 - Jeżeli sok wyciskany jest z dużej liczby owoców, należy regularnie opróżniać sitko, aby zapobiec gromadzeniu się na nim miąższu i pestek.

30 metalowa sokowirówka

Sokowirówki można używać do robienia soku z owoców i warzyw.

bezpieczeństwo obsługi

- **Nie używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.**
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż filtr się zatrzyma.
- Nie używać uszkodzonej nasadki.

- a) popychacz
- b) pokrywa
- c) oddzielnik miąższu
- d) bęben filtra

użytkowanie sokowirówki

- 1 Na podstawie zasilającej zamocować miskę 20.
- 2 Oddzielnik miąższu umieścić w bębnie filtra, pamiętając, by wypustki wpasowały się w nacięcia w spodzie bębna 21.
- 3 Zamocować bęben filtra 22.
- 4 Na miskę założyć pokrywę nasadki i przekręcić ją, aż się zablokuje, a podajnik znajdzie się nad rączką 23.
Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli miska lub pokrywa nie zostaną prawidłowo osadzone w blokadach bezpieczeństwa.
- 5 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
- 6 Włączyć urządzenie i za pomocą popychacza równomiernie popychać składniki do otworu podajnika. **Do otworu podajnika nie wolno wkładać palców.** Przed dodaniem kolejnych składników, zaczekać, aż składniki w podajniku zostaną całkowicie rozdrobnione.
- Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić sokowirówkę włączoną przez dodatkowe 30 sekund, aby zebrać z bębna cały sok.

uwaga

- Jeżeli sokowirówka zacznie drgać podczas pracy, wyłączyć urządzenie i opróżnić bęben z miąższu. (Drganie sokowirówki spowodowane jest przez nierównomiernie rozkładający się w bębnie miąższ).
- Za jednym razem w sokowirówce można przerabiać maksymalnie 800 g owoców lub warzyw (zob. tabela prędkości).
- Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się sokowirówki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
- Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiornik z miąższu.

wskazówki

- Przed wyciskaniem soku z owoców usunąć pestki (np. z papryki, melona, sliwek) oraz twardą skórkę (np. z melona, ananasa). Jabłek i gruszek nie trzeba obierać, ani usuwać z nich gniazd nasiennych.

- Używane owoce i warzywa powinny być świeże i jędrne.
- Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku, do podajnika wkładać małą ilość składników i wolno popychać je w dół.
- Cytrusy należy obrać ze skórki i usunąć białe włókna i błonkę – w przeciwnym razie sok może być gorzki. Najlepsze wyniki daje użycie wyciskarki do cytrusów.

31 pojemnik do przechowywania nasadek

Robot kuchenny wyposażono w pojemnik do przechowywania tarcz.

- 1 Nieużywane tarcze przechowywać w pojemniku 24.
- 2 Pojemnik jest wyposażony w zamek bezpieczeństwa – aby zamknąć pojemnik, należy opuścić pokrywę. Aby go otworzyć, unieść pokrywę 25.


konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- **Dotykając noży i tarek należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.**
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie płam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

podstawa zasilająca

- Wyrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. W razie konieczności oczyścić blokadę bezpieczeństwa z resztek jedzenia.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej 26.

blender

- 1 Opróżnić dzbanek i odkręcić zespół ostrzy, przekręcając go do pozycji „odblokowane” , aby zwolnić blokadę. Następnie wyjąć zespół ostrzy, wypychając go od spodu w górę.
- Wyjmując zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.
- 2 Dzbanek umyć ręcznie.
- 3 Zdjąć i umyć uszczelkę.
- 4 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- 5 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.


podwójna trzepaczka

- Delikatnie pociągając za ubijaki, wyjąć je z głowicy napędowej. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Głowicę wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

młynek

- Wyjąć zespół ostrzy z pojemnika, przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Pojemnik umyć ręcznie.
- Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyszczyć je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

końcówka do łączenia lekkich składników

- Naciskając przycisk zwalniający , wyjąć ubijak z głowicy napędowej. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Głowicę wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć. **Nie zanurzać głowicy w wodzie.**

bęben filtra

- Ostrza w podstawie bębna filtra są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia bębna należy zachować szczególną ostrożność.

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- Dzbanek/słoik można także myć w zmywarce do naczyń – należy je myć w górnym koszu. Unikać umieszczania elementów bezpośrednio nad grzałką, w dolnym koszu zmywarki. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

element	nadaje się do mycia w zmywarce
miska główna, miska mała, pokrywa, popychacz	✓
ostrza, końcówka do zagniatania ciasta	✓
wyjmowany wałek napędzający	✓
tarcze do krojenia i tarcia	✓
tarcza o największej pojemności	✓
ubijaki trzepaczki/łopatka końcówki do łączenia lekkich składników Nie zanurzać głowicy w wodzie.	✓
dzbanek blendera, pokrywa, zakrywka wlewu	✓
zespół ostrzy i uszczelka blendera	✗
metalowa sokowirówka	✓
złożony zespół ostrzy młynka	✗
pojemnik młynka	✓
łopatka	✓

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- **W razie problemów z obsługą robota, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**
Pomocy w zakresie:
 - użytkowania urządzenia lub
 - czynności serwisowych bądź naprawczych
 - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nie działa.	<p>Brak prądu. Brak prądu/wskaźnik podłączenia do sieci nie pali się.</p> <p>Miska jest nieprawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej.</p> <p>Pokrywa miski nie jest poprawnie zablokowana.</p>	<p>Sprawdzić, czy robot jest podłączony do prądu.</p> <p>Sprawdzić, czy miska jest poprawnie założona, a uchwyt miski skierowany w prawo.</p> <p>Sprawdzić, czy blokada bezpieczeństwa jest poprawnie zamocowana w okolicy uchwytu.</p> <p>Robot nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostały prawidłowo zamocowane.</p>
Kompaktowa kralajnica/młynek nie działa.	<p>Kompaktowa kralajnica/młynek nie została prawidłowo zablokowana.</p> <p>Kompaktowa kralajnica/młynek nie została prawidłowo złożona.</p>	<p>Kompaktowa kralajnica/młynek nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowana w blokadzie bezpieczeństwa</p> <p>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do kompaktowej kralajnicy/młynka.</p>
Blender nie działa.	<p>Blender nie jest poprawnie zablokowany.</p> <p>Blender nie został prawidłowo zmontowany.</p>	<p>Blender nie będzie działać, jeżeli nie zostanie prawidłowo zamocowany w blokadzie bezpieczeństwa</p> <p>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka</p>
Robot zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy.	<p>Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem.</p> <p>Podczas pracy nastąpiło przeciążenie lub przegrzanie robota.</p> <p>Przekroczono maksymalną pojemność.</p>	<p>Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 15 min., aż urządzenie ostygnie</p> <p>Maksymalne dopuszczalne ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości</p>
Blender: podstawa zespołu ostrzy jest nieszczelna – składniki wyciekają z dzbanka.	<p>Uszczelka nie została założona.</p> <p>Uszczelka została nieprawidłowo założona.</p> <p>Uszczelka jest uszkodzona.</p>	<p>Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.</p>
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera.	<p>Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.</p>	<p>Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy.</p> <p>Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.</p>
Końcówki/nasadki nie funkcjonują prawidłowo.	<p>Zob. wskazówki w części dotyczącej użytkowania danej końcówki/nasadki.</p> <p>Sprawdzić, czy nasadka została prawidłowo zmontowana.</p>	

Ελληνικά

Πριν αρχίσετε να διαβάζετε τις οδηγίες, παρακαλούμε να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα η οποία περιλαμβάνει τις απεικονίσεις

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτερά, να τα χρησιμοποιείτε με προσοχή. **Κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό, να τα κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή και μακριά από το κοφτερό άκρο.**
- Μην ανασηκώνετε ή μεταφέρετε το μίξερ από τη λαβή, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκληθεί τραυματισμός.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπωλ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή σκεύη στο μπωλ του μίξερ και στην κανάτα του μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται/ονται.
- Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα κινητήρα χωρίς να έχετε προσαρμόσει την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπωλ ή το μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη μονάδα κινητήρα:
 - σβήστε τη συσκευή;
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα/λεπίδες;
 - προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης από τη διάταξη λεπίδων.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Αυτή η συσκευή μπορεί να χαλάσει και ενδέχεται να τραυματιστείτε εάν ασκηθεί υπερβολική πίεση στο μηχανισμό ενδοασφάλειας.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τον επεξεργαστή τροφίμων από το ρεύμα όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φιν.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ. Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφάλειας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

ασφαλής χρήση του μπλέντερ

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα μεγαλύτερη του 1,5 λίτρου.

ασφαλής χρήση του δίσκου κοψίματος/τριψίματος

- Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.
- Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
- Μην ξεχειλίζετε το μπολ – μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας που αναγράφεται στο μπολ.

ασφάλεια για το μίνι μπολ και το μαχαίρι

- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι, εάν η λεπίδα μαχαιριού δεν έχει ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Η λεπίδα μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή.

ασφαλής χρήση του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή χωρίς να έχετε προσαρμόσει το βάζο.
- Μην ξεβιδώσετε ποτέ το δοχείο ενώ ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης έχουν προσαρμοστεί στη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρέσετε ποτέ τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης έως ότου σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον κόφτη μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης, μην τον αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχανήμα άλεσης δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον κόφτη μικρού μεγέθους/στο μηχανήμα άλεσης, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

ασφαλής χρήση του αποχυμωτή

- Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν έχει χαλάσει το φίλτρο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- 1 Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τις λεπίδες.
Προσοχή: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Πρέπει να απορρίψετε τα καλύμματα, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής, βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

επεξεργαστής

- ① μονάδα κινητήρα
- ② μπολ με κινητήριο άξονα
- ③ αποσπώμενος κινητήριος άξονας
- ④ καπάκι
- ⑤ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑥ ωστήρες
- ⑦ ενδοασφάλειες
- ⑧ διακόπτης ταχυτήτων/παλμικής κίνησης
- ⑨ λυχνία ένδειξης λειτουργίας
- ⑩ χώρος αποθήκευσης καλωδίου (στο πίσω μέρος)

μπλέντερ

- ⑪ πώμα μεζούρα
- ⑫ καπάκι
- ⑬ κύπελλο
- ⑭ δακτύλιος σφραγίσματος
- ⑮ μονάδα λεπίδων
- ⑯ βάση

A – στάνταρ εξαρτήματα

- ⑰ λεπίδα μαχαιριού
- ⑱ εργαλείο ζύμης
- ⑲ διπλό αναδευτήρι
- ⑳ δίσκος μέγιστης ποσότητας
- ㉑ δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 4 mm
- ㉒ δίσκος κοψίματος/τριψίματος των 2 mm

B – προαιρετικά εξαρτήματα

Δεν συμπεριλαμβάνονται στο συγκεκριμένο μοντέλο επεξεργαστή τροφίμων όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω. Τα εξαρτήματα εξαρτώνται από το μοντέλο. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να παραγγείλετε επιπλέον εξαρτήματα, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».


- ㉓ δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός (εάν παρέχεται)
- ㉔ δίσκος για λεπτά κομμάτια σε στυλ Julienne (εάν παρέχεται)
- ㉕ δίσκος για πατάτες τηγανιτές (εάν παρέχεται)
- ㉖ εργαλείο για ανακάτεμα (εάν παρέχεται)
- ㉗ μίνι μπολ και λεπίδα (εάν παρέχεται)
- ㉘ μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)
- ㉙ λεμονοστείφτης (εάν παρέχεται)
- ㉚ μεταλλικός αποχυμωτής (εάν παρέχεται)
- ㉛ δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων (εάν παρέχεται)

χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα δεξιά και στρέψτε αριστερόστροφα ① έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.
- 2 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του μπολ.
Σημείωση: Ο αποσπώμενος άξονας κίνησης ② πρέπει να τοποθετείται όταν χρησιμοποιούνται οι δίσκοι, το μίνι μπολ, το αναδευτήρι, το εργαλείο για ανακάτεμα και ο λεμονοστείφτης.
 - Τοποθετείτε πάντα το μπωλ και τα εξαρτήματα στο μίξερ, προτού προσθέσετε τα συστατικά.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι – και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας επεξεργαστή/το εργαλείο βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι ③.
 - **Ο επεξεργαστής δεν θα λειτουργεί εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν ασφαλίσει σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης. Ελέγξτε εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας και η λαβή του μπολ είναι στραμμένα προς τη δεξιά πλευρά.**
- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας θα ανάψει. Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα: - Επιλογέας ταχύτητας – επιλέγεται οι ίδιοι την ταχύτητα που θέλετε (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων). Παλμική κίνηση – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας. Η παλμική κίνηση θα λειτουργεί όσο διάστημα ο επιλογέας παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- 5 Στο τέλος της επεξεργασίας, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «OFF» (Ευθυγραμμίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας με τη λυχνία ένδειξης λειτουργίας ⑨).
 - **Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το καπάκι.**
 - **σημαντικό**
 - Ο επεξεργαστής σας δεν είναι κατάλληλος για κοπή ή άλεσμα κόκκων καφέ, ή για μετατροπή κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.

χρήση του μπλέντερ

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑭ στη μονάδα των λεπίδων ⑮ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά. **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**
- 2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων ⑮ μέσα στη βάση ⑩.
- 3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων στο κύπελλο – φροντίζοντας να τη σφίξετε πλήρως ④. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της βάσης:

 – θέση «ξεκλειδωτη»

 – θέση «κλειδωμένη»

Το μπλέντερ δεν λειτουργεί εάν δεν το έχετε συναρμολογήσει σωστά.

- 4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 5 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα στο καπάκι και μετά τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το δεξιόστροφα ⑤ για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα τροφοδοσίας και στρέψτε το δεξιόστροφα ⑥ για να ασφαλίσει στη θέση του.
- **Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο μάνταλο ασφαλείας.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων) ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και νιπι, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,5 λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Λεπίδα μαχαιριού	Μείγματα για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μαζί	8	15-20 δευτ.	1,5 Kg βάρος αλευριού
	Ζαχαροπλαστική – προσθήκη βουτύρου σε αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμιξη των υλικών ζαχαροπλαστικής	5 – 8	10 δευτ. 10-20 δευτ.	340 g βάρος αλευριού
	Τεμαχισμός ψαριού και άπαχου κρέατος Πατέ και τερίν	Pulse – 8	10-30 δευτ.	600 g μέγ. άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός λαχανικών	Pulse	5-10 δευτ.	500 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	8	30-60 δευτ.	200 g
	Πολτοποιήση μαλακών φρούτων, βρασμένων φρούτων και λαχανικών	8	10-30 δευτ.	1 Kg
	Σάλτσες, ντρέσινγκ και ντιπ	8	2 λεπτά μέγ.	800 g
Λεπίδα μαχαιριού με δίσκο μέγιστης ποσότητας	Κρύες σούπες	Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη στο μέγιστο	30-60 δευτ.	1,5 λίτρα
	Μιλκσέικ/κουρκούτι		15-30 δευτ.	1 λίτρα
Διπλό αναδευτήρι	Ασπράδια αβγών	8	60-90 δευτ.	6 (200 g)
	Αβγό και ζάχαρη για αφράτα κέικ χωρίς λιπαρά	8	4-5 λεπτά	3 (150 g)
	Κρέμα	8	30 δευτ.	500 ml
	Παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη	8	2 λεπτά μέγ.	200 g βούτυρο 200 g ζάχαρη
εργαλείο ζύμης	Μείγματα με μαγιά	8	60 δευτ.	1 Kg συνολικό βάρος
	Αλεύρι για λευκό ψωμί	8	60 δευτ.	600 g βάρος αλευριού
	Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης	8	60 δευτ.	500 g βάρος αλευριού
Εργαλείο για ανακάτεμα	Παρασκευή κρέμας σαντιγί και φρουτοπολτών	1 – 2	60 δευτ.	300 g κρέμα, 300 g πουρές
	Προσθήκη μαρέγκας σε σφιχτές ζύμες	1 – 2	60 δευτ.	600 g συνολικό βάρος
	Μακαρόν	1 – 2	60 δευτ.	500 g συνολικό βάρος
Δίσκοι – κοψίματος/ τριψίματος	Σκληρές τροφές όπως καρότα, σκληρό τυρί	5 – 8	–	Μην γεμίζετε πάνω από τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στο μπόλ
	Μαλακότερες τροφές όπως αγγούρια, ντομάτες	1 – 5	–	
Δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός	Παρμεζάνα, πατάτες για γερμανικά πατατοπιτάκια	8	–	
Δίσκος για λεπτό κόψιμο σε στυλ Julienne	Ψιλοκομμένες πατάτες και rosti Τηγανητά και γαρνιτούρες λαχανικών	8	–	
Δίσκος για πατάτες τηγανιτές	Κόβει πατάτες για λεπτές τηγανητές πατάτες και υλικά για ψητά της κατσαρόλας και ντιπ (π.χ. αγγούρια, μήλα και αχλάδια).	8	–	
Μπλέντερ	Κρύα υγρά και ποτά	8	15-30 δευτ.	1,5 λίτρα
	Σούπες από ζυμό	8	30 δευτ.	1,2 λίτρα
	Σούπες με γάλα	8	30 δευτ.	1 λίτρα
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ: Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυσώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμίξετε.				

Πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

εργαλείο/εξάρτημα	Λειτουργία	συνιστώμενη ταχύτητα	χρόνος επεξεργασίας *	μέγιστες ποσότητες
Μίνι μπολ και μαχαίρι	Κρέας	8	20 δευτ. + λειτουργία παλμικής κίνησης	200 g άπαχο βοδινό κρέας
	Τεμαχισμός μυρωδικών	8	30 δευτ.	15 g
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	8	30 δευτ.	50 g
	Μαγιονέζα	8	30 δευτ.	2 αβγά 300 g λάδι
	Πουρές	8	30 δευτ.	200 g
λεμονοσειφής	Μικρότερα τρόφιμα, π.χ. μοσχολέμονα και λεμόνια Μεγαλύτερα φρούτα, π.χ. πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ	1 – 2	–	1 Kg
Αποχυμωτής	Αποχυμώνει φρούτα και λαχανικά με σφιχτή σάρκα, όπως μήλα και καρότα	8	–	800 g μήλα 600 g καρότα
	Αποχυμώνει φρούτα με μαλακή σάρκα, όπως σταφύλια και ντομάτες	8	–	500 g
Μύλος αλέσματος	Επεξεργασία διάφορων μπαχαρικών	8	30-60 δευτ.	50 g
	Άλεσμα κόκκων καφέ	8	30 δευτ.	
	Τεμαχισμός ξηρών καρπών	Pulse	10 δευτ.	50 g
	Επεξεργασία σε σκελίδες σκόρδου, φρέσκιες πιπεριές τσίλι και τζιντζερ	Pulse	10 δευτ.	30 g

* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

χρήση των εξαρτημάτων

Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για κάθε εξάρτημα.

17 Λεπίδα μαχαιριού

Η λεπίδα μαχαιριού είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μείγματα χρησιμοποιείτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης. Χρησιμοποιείτε τη λεπίδα μαχαιριού για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίσετε μπισκότα και ψωμί.

συμβουλές

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν από την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να σπάσετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά, χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ό,τι πρέπει.

18 εργαλείο ζύμης

Χρησιμοποιείται για ζύμη με μαγιά.

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασαθής.

19 διπλό αναδευτήρι

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μείγματα, όπως ασπράδια αβγών, κρέμα, γάλα εβαπορέ και για χτύπημα αβγών και ζάχαρης για παντεσπάνι με λίγα λιπαρά.

πώς χρησιμοποιείται το χτυπητήρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε κάθε χτυπητήρι 7 χωριστά πάνω στην κεφαλή.
- 3 Εφαρμόστε το χτυπητήρι γυρίζοντάς το προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Κλείστε το καπάκι – βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- 6 Θέστε σε λειτουργία.

σημαντική πληροφορία

- Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων μαζί των υλικών, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού.

συμβουλές

- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αβγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα. **παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, το βούτυρο πρέπει να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου (20°C) για να μαλακώσει πριν από το χτύπημα. **ΜΗΝ χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, διότι το αναδευτήρι μπορεί να υποστεί βλάβη.**
- Τα πιο βαριά υλικά, όπως το αλεύρι και τα αποξηραμένα φρούτα, θα πρέπει να ανακατεύονται με το χέρι.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες ή το μέγιστο χρόνο επεξεργασίας που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.

20 δίσκος μέγιστης ποσότητας

Όταν ανακατεύετε υγρά μέσα στο μπολ, ο δίσκος μέγιστης ποσότητας πρέπει να χρησιμοποιείται μαζί με τη λεπίδα μαχαιριού. Εμποδίζει τη διαρροή και βελτιώνει την απόδοση κοπής της λεπίδας.

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα τροφοδοσίας.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής.
- 3 Προσθέστε τα υλικά που θα αναμειχθούν.
- 4 Τοποθετήστε το δίσκο μέγιστης ποσότητας πάνω από τη λεπίδα και βεβαιωθείτε ότι στηρίζεται στο περιθώριο μέσα στο μπολ 10. **Μην πιέζετε το δίσκο μέγιστης ποσότητας προς τα κάτω.**
- 5 Εφαρμόστε το καπάκι και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

δίσκοι κοψίματος/τριψίματος

ανιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος – 4mm 21, 2mm 22

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.

Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

δίσκος τριψίματος πολύ λεπτός 23

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικούς λουκουμάδες.

λεπτά κομμάτια σε στυλ julienne 24

Χρησιμοποιήστε το για να φιλοκόψετε πατάτες και για χοντρό τρίψιμο σε rostí, τηγανητά και γαρνιτούρες λαχανικών.

δίσκος για πατάτες τηγανητές 25

Κόβει πατάτες για λεπτές τηγανητές πατάτες και υλικά για ψητά της κατασάρολας και ντιπ (π.χ. αγγούρια, μήλα και αχλάδια).

ασφάλεια

- Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι εάν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.
- Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
- Μην ξεχειλίζετε το μπολ – μην υπερβαίνετε τη στάθμη μέγιστης ποσότητας που αναγράφεται στο μπολ.

χρήση των δίσκων κοπής

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω 11.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι.
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωθητήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία ξεχωριστών υλικών ή λεπτών συστατικών. Για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας – τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο ωθητήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας – χρησιμοποιήστε και τους δύο ωθητήρες μαζί.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα τρόφιμα με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα πολύ μικρά. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας σχεδόν ως επάνω. Με αυτό τον τρόπο, τα υλικά δεν γλιστρούν στο πλάι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε τον δίσκο για λεπτά κομμάτια σε στυλ Julienne ή τον δίσκο για πατάτες τηγανητές, τοποθετείτε τα υλικά σε οριζόντια θέση.

- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή τρίβετε: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση 12 βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση 13.
- Πάντα θα μένει μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων στο δίσκο ή στο μπολ μετὰ την επεξεργασία.

26 εργαλείο για ανακάτεμα

Χρησιμοποιείτε το εργαλείο για ανακάτεμα για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα για μαρέγκες, μους και φρούτα με σαντιγί.

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Σπρώξτε το αναδευτήρι 3 ώστε να στερεωθεί καλά στην κεφαλή.
- 3 Τοποθετήστε το εργαλείο για ανακάτεμα στρέφοντάς το προσεκτικά έως ότου περάσει πάνω από τον άξονα κίνησης.
- 4 Προσθέστε τα υλικά.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι διασφαλίζοντας ότι το άκρο του άξονα έχει ασφαλίσει στο κέντρο του κατακτιού.
- 6 **Επιλέξτε χαμηλή ταχύτητα (ταχύτητα 1 – 2).**

για να αφαιρέσετε το χτυπητήρι

Απομακρύνετε το χτυπητήρι από την κεφαλή, πατώντας το κουμπί απασφάλισης 4.

συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, καθώς για βέλτιστη απόδοση στο ανακάτεμα απαιτείται χαμηλή ταχύτητα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, μην χτυπάτε υπερβολικά τα ασπράδια αβγών ή την κρέμα, διότι το εργαλείο για ανακάτεμα δεν θα μπορεί να ανακατέψει καλά το μείγμα εάν είναι πολύ σφιχτό.
- Μην ανακατεύετε το μείγμα περισσότερο από το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων, διότι θα φύγει όλος ο αέρας και το μείγμα θα είναι πολύ αραιό.
- Τυχόν υλικά που δεν ανακατεύονται και παραμένουν πάνω στο αναδευτήρι ή στα τοιχώματα του μπολ θα πρέπει να τα προσθέσετε προσεκτικά στο μείγμα χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.

27 μίνι μπολ και λεπίδα

Χρησιμοποιείτε το μικρό μπολ επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε μυρωδικά και να επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες υλικών, π.χ. κρέας, κρεμμύδι, ξηρούς καρπούς, μαγιονέζα, λαχανικά, πουρέ, σάλτσες και τροφή για μωρά.

- α μίνι λεπίδα
- β μίνι μπολ

για να χρησιμοποιήσετε το μίνι μπολ και το μαχαίρι

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το μίνι μπολ πάνω από τον αποσπώμενο άξονα κίνησης – βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές ευθυγραμμίζονται με τις γλωττίδες στερέωσης 14 του κυρίως μπολ.

Σημείωση: Το καπάκι του κυρίως μπολ δεν μπορεί να προσαρμοστεί εάν το μίνι μπολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.

- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού πάνω από τον άξονα κίνησης 15.
- 4 Προσθέστε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

ασφάλεια

- Ποτέ μην αφαιρείτε το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως να κινείται η λεπίδα του μαχαιριού.
- Η λεπίδα του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερή – να τη χειρίζεστε πάντα με προσοχή.

σημαντική πληροφορία

- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, παγάκια ή σοκολάτα – μπορεί να προκαλέσουν φθορά στη λεπίδα.

συμβουλές

- Τα μυρωδικά τεμαχίζονται πιο εύκολα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Να προσθέτετε πάντα λίγο υγρό όταν πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε τροφή για μωρά.
- Να τεμαχίζετε τροφές όπως κρέας, ψωμί, λαχανικά σε κύβους μεγέθους περίπου 1-2 εκ. πριν τις επεξεργαστείτε.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, προσθέτετε το λάδι από το σωλήνα τροφοδοσίας.

28 μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιείτε τον μύλο αλέσματος για την επεξεργασία στεγνών υλικών, όπως ξηρών καρπών και κόκκων καφέ, καθώς και για το άλεσμα μπαχαρικών, όπως: Κόκκων μαυροπίπερου, σπόρων κάρδαμου, σπόρων κύμινου, σπόρων κολιάνδρου, σπόρων μάραθου, φρέσκου τζίντζερ, σκελίδων σκόρδου και φρέσκων πιπεριών τσίλι.

- α δοχείου μύλου
- β διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος

χρήση του μύλου αλέσματος

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων 5.
- 2 Τοποθετήστε το δοχείο 3 και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του 16.
- 3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα κινητήρα και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του 17.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα λεπίδων στον επεξεργαστή τροφίμων σας, χωρίς να έχετε προσαρμόσει το δοχείο του.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το δοχείο ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για τον μύλο σας, μην τον αφήνετε να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ρίζα κουρκουμά στον μύλο, καθώς είναι πολύ σκληρή και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.

συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 50 g τη φορά στον μύλο.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδευμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, ψήστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το μικρό μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

29 Λεμονοστείφτης

Ο λεμονοστείφτης χρησιμοποιείται για το στείψιμο εσπεριδοειδών (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, κίτρα και γκρέιπφρουτ).

- α) κώνος του στύφτη
- β) σουρωτήρι

χρήση του λεμονοστείφτη

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στην κεντρική μονάδα, προσθέστε τον αποσπώμενο άξονα επεξεργαστή.
- 2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ – βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ 19.
- 3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω 19.
- 4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.
- **Ο λεμονοστείφτης δεν θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποθηκεύετε και να στείβετε τα φρούτα σε θερμοκρασία δωματίου και να τα κυλάτε με το χέρι πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας πριν τα στείψετε.
- Για ευκολότερο στείψιμο, πιέζετε το φρούτο απ' όλες τις πλευρές.
- Όταν στείβετε μεγάλες ποσότητες, να αδειάζετε το σουρωτήρι τακτικά για να αποφεύγετε τη συσσώρευση πολτού και σπόρων.

30 μεταλλικός αποχυμωτής

Χρησιμοποιήστε τον αποχυμωτή για να κάνετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

ασφάλεια

- **Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν έχει χαλάσει το φίλτρο.**
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν ξεμπλοκάρετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει να κινείται το φίλτρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη.

- α) εξάρτημα ώθησης
- β) καπάκι
- γ) μονάδα αφαίρεσης πολτού
- δ) κάδος φίλτρου

πώς χρησιμοποιείται ο αποχυμωτής

- 1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα κινητήρα 20.
- 2 Τοποθετήστε τη μονάδα αφαίρεσης πολτού στον κάδο του φίλτρου διασφαλίζοντας πως οι γλωπίδες ταιριάζουν με τις υποδοχές στη βάση του κάδου 21.
- 3 Τοποθετήστε τον κάδο του φίλτρου 22.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι του εξαρτήματος επάνω στο μπολ και στρέψτε το έως ότου ασφαλίσει στη θέση του και ο σωλήνας τροφοδοσίας είναι επάνω από τη λαβή 23. **Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ ή το καπάκι δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια.**
- 5 Κόψτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε κομμάτια ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε με το εξάρτημα ώθησης ομοιόμορφα προς τα κάτω – **μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.** Επεξεργαστείτε πλήρως την ποσότητα προτού προσθέσετε επιπλέον υλικά.
- Αφού προσθέσετε και το τελευταίο κομμάτι, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για 30 δευτερόλεπτα ακόμα για να αντλήσετε όλο το χυμό από τον κύλινδρο του φίλτρου.

σημαντική πληροφορία

- Εάν ο αποχυμωτής αρχίσει να δονείται, σβήστε τον και αδειάστε τον πολύ από τον κύλινδρο. (Ο αποχυμωτής δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος).
- Η μέγιστη ποσότητα που μπορεί να επεξεργαστεί η συσκευή είναι 800 g φρούτων ή λαχανικών (ανατρέξτε στον πίνακα με τις ταχύτητες).
- Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώσουν την ταχύτητα του αποχυμωτή σας ή να προκαλέσουν διακοπή της λειτουργίας του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να σβήνετε τακτικά τη συσκευή και να καθαρίζετε τη μονάδα συλλογής πολτού κατά τη χρήση.

συμβουλές

- Πριν από την επεξεργασία, αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα σπόρια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ή να αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα μήλα ή τα αχλάδια.
- Χρησιμοποιείτε σκληρά, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Για να μεγιστοποιήσετε την ποσότητα του εξαγόμενου χυμού, τοποθετήστε πολλά μικρά κομμάτια ταυτόχρονα στην ειδική υποδοχή και πιέστε αργά προς τα κάτω.
- Εσπεριδοειδή – Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τη λευκή φλούδα, διαφορετικά ο χυμός μπορεί να είναι πικρός. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το λεμονοστειφτή.

31 δοχείο αποθήκευσης εξαρτημάτων

Με τον επεξεργαστή τροφίμων σας παρέχεται δοχείο αποθήκευσης για τους δίσκους.

- 1 Τοποθετείτε τους δίσκους μέσα στο δοχείο αποθήκευσης όταν δεν τους χρησιμοποιείτε 24.
- 2 Το δοχείο αποθήκευσης διαθέτει κλειδώμα ασφαλείας: κλείστε το καπάκι για να ασφαλίσει. Για να το ανοίξετε, ανασηκώστε το καπάκι 25.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάξτε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.

Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος 26.

μπλέντερ

- 1 Αδειάστε την κανάτα, ξεβιδώστε τη μονάδα κοπής στρέφοντάς την στη θέση «ξεκλειδωτή» 27 για να απασφαλίσει. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων πιέζοντάς την από κάτω προς τα πάνω.
- Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα λεπίδων από τη βάση.
- 2 Πλύνετε την κανάτα με το χέρι.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο σφραγίσματος.
- 4 Μη αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
- 5 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

διπλό αναδευτήρι

- Αφαιρέστε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά προς τα έξω. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

μύλος αλέσματος

- Αφαιρέστε τη διάταξη λεπίδων από το δοχείο, στρέφοντάς τη αριστερόστροφα.
- Πλύνετε το δοχείο με το χέρι.
- Μη αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα των λεπίδων σε νερό.**
- Τοποθετήστε την ανάποδα για να στεγνώσει.

εργαλείο για ανακάτεμα

- Απομακρύνετε το χτυπητήρι από την κεφαλή, πατώντας το κουμπί απασφάλισης 28. Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

κάδος φίλτρου

- Οι κοπτικές λεπίδες στη βάση του κάδου του φίλτρου είναι πολύ κοφτερές, προσέξτε κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του κάδου.

άλλα μέρη

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Αποφύγετε την τοποθέτηση σκευών στο κάτω ράφι ακριβώς επάνω από το θερμοαντιστατικό στοιχείο. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία (μέγιστη θερμοκρασία 50°C).

Στοιχείο	στοιχείο κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων
κυρίως μπολ, μίνι μπολ, καπάκι, ωστήρας	✓
λεπίδες μαχαιριού, εργαλείο ζύμης	✓
αποσπώμενος άξονας κίνησης	✓
δίσκοι	✓
δίσκος μέγ. ποσότητας	✓
χτυπητήρια/αναδευτήρι εργαλείου για ανακάτεμα Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.	✓
κανάτα του μπλέντερ, καπάκι, πώμα μεζούρα	✓
μονάδα λεπίδας και δακτύλιος σφραγίσματος για το μπλέντερ	✗
μεταλλικός αποχυμωτής	✓
διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος	✗
δοχείο μύλου αλέσματος	✓
σπάτουλα	✓

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
- **Εάν αντιμετωπίσετε τυχόν προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του επεξεργαστή, πριν καλέσετε ειδικό συμβουλευτείτε τον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο επεξεργαστής δεν τίθεται σε λειτουργία.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Η ενδεικτική λυχνία ισχύος δεν άναψε. στη βασική μονάδα. Το μπωλ δεν τοποθετήθηκε σωστά. Το καπάκι του μπωλ δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι ο επεξεργαστής είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα Ελέγξτε εάν το μπωλ τοποθετήθηκε σωστά και εάν η λαβή είναι προς τα δεξιά. Ελέγξτε εάν η ενδοασφάλεια του καπακιού τοποθετήθηκε σωστά στην περιοχή της λαβής. Το μίξερ δεν λειτουργεί εάν το μπωλ και το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί.	Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει ασφαλίσει σωστά. Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Ο κόφτης μικρού μεγέθους/το μηχάνημα άλεσης δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η μονάδα λεπίδων έχει σφίξει εντελώς μέσα στο δοχείο του κόφτη μικρού μεγέθους/του μηχανήματος άλεσης.
Το μπλέντερ δεν τίθεται σε λειτουργία	Το μπλέντερ δεν ασφαλίστηκε σωστά. Το μπλέντερ δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί, εάν δεν προσαρμοστεί σωστά στην ενδοασφάλεια. Ελέγξτε εάν η μονάδα κοπής έχει σφίξει εντελώς μέσα στην κανάτα/στο δοχείο.
Ο επεξεργαστής σταματά ή χαμηλώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Προστασία από την υπερφόρτωση ενεργή. Έχετε υπερβεί την ένδειξη υπερφόρτωσης ή ο επεξεργαστής υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, αποσυνδέστε από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει επί 15 λεπτά περίπου. Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη βάση.	Δεν υπάρχει δακτύλιος. Ο δακτύλιος δεν έχει προσαρμοστεί σωστά. Ο δακτύλιος έχει υποστεί φθορά.	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος έχει προσαρμοστεί σωστά του συτήματος των λεπίδων και δεν έχει υποστεί φθορά. Για να μάθετε πώς θα λάβετε τη σφραγίδα αντικατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδας όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάστηκε έχοντας ήδη τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας.	Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδας. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Χαμηλή απόδοση εργαλείων/εξαρτημάτων	Συμβουλευτείτε τις πρακτικές συμβουλές στη σχετική ενότητα «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα». Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	

bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne.
Nožové čepele držte pri manipulácii a pri čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.
- Nedvíhajte, ani neprenášajte robot uchopením za rukoväť, lebo rukoväť by sa mohla odlomiť a zapríčiniť zranenie.
- Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
- Nikdy nestrkajte potraviny prstami do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra alebo aby bol založený kompaktný sekáč/mlynček.**
- Pred zložením veka zo založenej nádoby alebo mixéra či kompaktného sekáča/mlynčeka z pohonnej jednotky:
 - vypnite zariadenie;
 - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
 - dávajte pozor na to, aby ste nádobu mixéra alebo kompaktný sekáč/mlynček neodskrutkovali z nožovej zostavy.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- **Keď kuchynský robot nepoužívate, vždy ho odpojte z elektrickej siete.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď „servise a starostlivosti“ o zákazníkov.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.

- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota/mixéra môže mať za následok poranenie.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon. Doplnkové bezpečnostné pokyny pre jednotlivé doplnky nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

bezpečnosť súvisiaca s mixérom

- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a vyhnite sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti vášho mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
- Nikdy nemixujte obsah väčší, než je maximálna kapacita – 1,5 litra.

bezpečnosť súvisiaca s kotúčmi na krájanie/strúhanie

- **Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.**
- **S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.**
- **Nádobu nepreplňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.**

bezpečnosť týkajúca sa mini nádoby a nožov

- Nikdy neskladajte veko z nádoby, kým sa nožová jednotka úplne nezastaví.
- Nože sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

bezpečnosť súvisiaca s kompaktným sekáčom/mlynčekom

- Nikdy neupevňujte nožovú jednotku na zariadenie bez príslušnej nádoby.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je kompaktný sekáč/mlynček založený do zariadenia.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Nikdy nevyťahujte kompaktný sekáč/mlynček zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- V záujme zachovania dlhej životnosti kompaktného sekáča/mlynčeka ho nikdy nespúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd. Po dosiahnutí správnej konzistencie ho hneď vypnite.
- Zariadenie nebude fungovať, ak kompaktný sekáč/mlynček nebude založený správne.
- V tomto kompaktnom sekáči/mlynčeku nespracovávajte koreň kurkumy, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

bezpečnosť súvisiaca s odšťavovačom

- **Ak je filter poškodený, odšťavovač nepoužívajte.**
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nevkladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Pred zložením veka z nádoby zariadenie vypnite a počkajte, kým sa filter nezastaví.
- Nikdy nepoužívajte doplnok, ak bude poškodený.

pred zapojením do siete

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na na spodnej strane zariadenia.

UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilitate a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky plastové kryty nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
- 2 Pomývajte všetky diely – viď odsek „ošetrovanie a čistenie“.

popis súčastí

kuchynský robot

- ① pohonná jednotka
- ② nádoba s pohonným hriadeľom
- ③ odpojiteľný pohonný hriadeľ
- ④ veko
- ⑤ plniaca trubica
- ⑥ posúvače
- ⑦ bezpečnostné uzávery
- ⑧ ovládač rýchlosti a impulzného režimu
- ⑨ svetelná kontrolka zapnutia prúdu
- ⑩ priestor na uloženie šnúry (vzadu)

mixér

- ⑪ plniaca zátka
- ⑫ veko
- ⑬ nádoba
- ⑭ tesniaci krúžok
- ⑮ nožová jednotka
- ⑯ základňa

A – štandardné doplnky

- ⑰ nožové listy
- ⑱ nástroj na prípravu cesta
- ⑲ dvojité šľahače
- ⑳ kotúč pre maximálnu kapacitu
- ㉑ kotúč na krájanie/strúhanie (4 mm)
- ㉒ kotúč na krájanie/strúhanie (2 mm)

B – voliteľné doplnky

S týmto kuchynským robotom nemusia byť dodané všetky doplnky uvedené v zozname nižšie. Závisí to od jeho modelu. Viac informácií o tom aj o objednávaní ďalších doplnkov je k dispozícii v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

- ㉓ kotúč na veľmi jemné strúhanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉔ kotúč na jemné krájanie (typ Julienne) (ak je súčasťou dodávky)
- ㉕ kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky (ak je súčasťou dodávky)
- ㉖ nástroj na vmiešavanie (ak je súčasťou dodávky)
- ㉗ mini nádoba a nože (ak je súčasťou dodávky)
- ㉘ mlynček (ak je súčasťou dodávky)
- ㉙ lis na citrusové plody (ak je súčasťou dodávky)
- ㉚ kovový odšťavovač (ak je súčasťou dodávky)
- ㉛ prídavný odkladací priestor (ak je súčasťou dodávky)

používanie kuchynského robota

- 1 Založte nádobu na pohonnú jednotku. Rukoväť nádoby umiestnite smerom doprava a otáčajte ňou k prednej časti ❶, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 2 Založte požadovaný doplnok na pohonný hriadeľ nádoby.
Poznámka: Odpojiteľný pohonný hriadeľ ❷ treba zakladať pri používaní kotúčov, mini nádoby, šľahača, nástroja na vmiešavanie a lisu na citrusové plody.
 - Pred vkladáním ingrediencií najskôr na robot založte nádobu a požadovaný doplnok.
- 3 Založte veko tak, aby vrch pohonného hriadeľa/nástroja bol v jeho strede ❸.
- **Robot nebude fungovať, ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostných uzáverov. Skontrolujte, či sa plniaca trubica a rukoväť nádoby nachádzajú na pravej strane.**
- 4 Zapojte do elektrickej siete. Rozsvietí sa kontrolka napájania. Vyberte jednu z týchto možností:
Ovládač rýchlosti – ručne zvolte požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).
Pulzná funkcia – pulzná funkcia (P) sa používa na krátke rýchle otáčky. Pulzná funkcia bude v chode, kým bude spínač držaný v tejto pozícii.
- 5 Na konci spracovávania pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia „OFF“ (ovládač rýchlosti by mal lícovať s kontrolkou napájania ❹).
- **Pred zložením veka stroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.**
dôležité upozornenie
 - Robot nie je vhodný na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.

používanie mixéra

- 1 Zložte tesniaci krúžok ⑭ do nožovej jednotky ⑮ tak, aby bol správne umiestnený. **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
- 2 Zaczvaknite nožovú jednotku ⑮ do základne ⑯.
- 3 Naskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – pričom nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá ④. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku základne:

 – pozícia odistenia

 – pozícia zaistenia

Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.

- 4 Vložte ingrediencie do nádoby.
 - 5 Zložte plniacu zátku do veka. Potom veko nasadte na nádobu a pootočte ním v smere hodinových ručičiek ⑤, aby ste ho zaistili.
 - 6 Mixér zložte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek ⑥, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- **Zariadenie nebude fungovať, ak je mixér nesprávne založený do bezpečnostného uzáveru.**
- 7 Vyberte rýchlosť (riadte sa tabuľkou odporúčaných rýchlostí) alebo použite pulzný chod.

radý

- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – pracujte s ovládačom impulzného režimu v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1,5 litrov. Množstvo by malo byť ešte menšie pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

tabuľka odporúčaných rýchlostí

nástroj/doplnok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	čas spracovania *	Maximálna kapacita
Nožové listy	Zmesi na múčne koláče	8	15-20 s.	1,5 kg hmotnosť múky
	Vtieranie tuku do múky	5 – 8	10 s.	340 g hmotnosť múky
	Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií		10-20 s.	
	Sekanie rýb a chudého mäsa	Pulse – 8	10-30 s.	600 g chudého hovädzieho mäsa (max.)
	Paštéty a teriny			
	Krájanie zeleniny	Pulse	5-10 s.	500 g
	Sekanie orechov	8	30-60 s.	200 g
Mixovanie mäkkého ovocia, vareného ovocia a zeleniny	8	10-30 s.	1 kg	
	Omáčky, dresingy a dipy	8	max. 2 min.	800 g
Nožová jednotka s kotúčom pre maximálnu kapacitu	Studené polievky	Začnite s nižšou rýchlosťou a zvyšujte až na maximálnu rýchlosť	30-60 s.	1,5 litrov
	Mliečne kokteily/liate cesto		15-30 s.	1 litrov
Dvojitý šľahač	Vaječné bielka	8	60-90 s.	6 (200 g)
	Vajcia a cukor na prípravu kysnutého cesta bez tuku	8	4-5 min	3 (150 g)
	Krém	8	30 s.	500 ml
	Šľahanie tuku s cukrom	8	max. 2 min.	200 g tuku 200 g cukru
Nástroj na prípravu cesta	Kvasené zmesi	8	60 s.	1 Kg celková hmotnosť
	Svetlá múka	8	60 s.	600 g hmotnosť múky
	Celozrná múka	8	60 s.	500 g hmotnosť múky
Nástroj na vmiešavanie	Šľahačka a ovocné pyrė	1 – 2	60 s.	300 g smotany, 300 g pyrė
	Vaječné bielka do hustých zmesí	1 – 2	60 s.	600 g celková hmotnosť
	Mandľové pečivo	1 – 2	60 s.	500 g celková hmotnosť
Kotúče – krájanie/strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry	5 – 8	–	Neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.
	Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	1 – 5	–	
Kotúč na veľmi jemné strúhanie	Syr parmezán, zemiaky na nemecké zemiakové knedlíky.	8	–	
Kotúč na jemné krájanie (typ Julienne)	Zemiakové hranolčky a zemiakové placky Rosti Smažené jedlá a zeleninové oblohy	8	–	
Kotúč na krájanie na francúzske hranolčky	Na tenké zemiakové hranolčky a ingrediencie na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčok (napr. uhorka, jablko a hruška)	8	–	
Mixér	Studené tekutiny a nápoje	8	15-30 s.	
	Polievky z vývaru	8	30 s.	1,2 litrov
	Polievky s mliekom	8	30 s.	1 litrov
	RIZIKO OPARENIA: Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.			
Mini nádoba a nože	Mäso	8	20 s. + pulzný chod	200 g chudého hovädzieho mäsa
	Sekanie bylín	8	30 s.	15 g
	Sekanie orechov	8	30 s.	50 g
	Majonéza	8	30 s.	2 vajcia 300 g olej
	Pyrė	8	30 s.	200 g
Lis na citrusové plody	Menšie plody, napríklad limetky a citróny Väčšie plody, napríklad pomaranče a grepy	1 – 2	–	1 kg

tabuľka odporúčaných rýchlostí

nástroj/doplnok	funkcia	odporúčaná rýchlosť	čas spracovania *	Maximálna kapacita
Kovový odšťavovač	Odšťavovanie tvrdého ovocia a zeleniny t.j. jablk a mrkvy	8	–	800 g jablk 600 g mrkvy
	Odšťavovanie mäkkého ovocia, t.j. hrozna a rajčín	8	–	500g
Mlynček	Spracovávanie rôznych korenín	8	30 – 60 s.	50 g
	Mletie kávových zŕn	8	30 s.	
	Sekanie jadrových plodov	Pulse	10 s.	50 g
	Spracovávanie strúčikov cesnaku, čerstvých čili papričiek a koreňového zázvoru	Pulse	10 s.	30 g

* Hodnoty sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

používanie doplnkov

Pri používaní všetkých doplnkov si pozrite tabuľku odporúčaných rýchlostí.

17 nožové listy

Nožové listy sú najvšestrannejším doplnkom. Dĺžka spracovania určuje dosiahnutú štruktúru zložiek. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte pulzný chod. Nožové listy používajte na prípravu cesta na koláče a sladké pečivo, na sekanie surového a vareného mäsa, zeleniny a orechov, na mixovanie nátierok, dipov a polievok a na drvenie chleba a sladkého pečiva na omrvinky.

radý

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb a zelenina, najprv narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Sladké pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom za chodu zariadenia vkladať do plniacej trubice.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky, pričom ho narežte na kocky približnej veľkosti 2 cm.
- Dávajte si pozor na to, aby ste spracovanie potravín neprešli.

18 nástroj na prípravu cesta

Používajte na miešanie kvaseného cesta.

- Do nádoby vložte suché zložky a za chodu zariadenia do nej cez plniacu trubicu pridajte tekutinu. Zariadenie nechajte v chode, kým sa nevytvorí hladká elastická guľa z cesta, čo trvá približne 60 sekúnd.
- Opakované premiesenie cesta robte už len rukami. Opakované premiesenie cesta zariadením sa už neodporúča, lebo by mohlo znížiť stabilitu zariadenia.

19 dvojité šľahač

Používajte na riedke zmesi, ako sú napríklad vaječné bielka, smotana, kondenzované mlieko, a na šľahanie vajec a cukru do piškót bez tuku.

používanie šľahača

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľnú pohonnú hriadeľ.
- 2 Obidve metličky 7 pevne zasuňte do pohonnej hlavy.
- 3 Založte šľahač jeho opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonnú hriadeľ.
- 4 Do nádoby vložte zložky.
- 5 Založte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v jeho strede.
- 6 Zapnite zariadenie.

dôležité upozornenie

- Tento šľahač nie je vhodný na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú príliš husté a šľahač by sa poškodil. Na prípravu takých zmesí používajte vždy nožovú jednotku.

radý

- Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď vajcia budú izbovej teploty.
- Pred šľahaním sa uistite, že nádoba a šľahacie metličky sú čisté a nie sú masťné.

šľahanie tuku s cukrom

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak tuk necháte pred šľahaním zmäknúť v izbovej teplote (20 °C). **NEPOUŽÍVAJTE tuk vybraný priamo z chladničky, lebo by sa šľahač poškodil.**
- Hustejšie zložky, ako je napríklad múka alebo sušené ovocie, vmiešavajte ručne.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu ani čas spracovania uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.

20 kotúč pre maximálnu kapacitu

Pri mixovaní tekutín v nádobe treba kotúč pre maximálnu kapacitu používať s nožovou jednotkou. To bráni vytekaniu obsahu a zlepšuje výkon nožov pri sekaní.

- 1 Založte nádobu na pohonnú jednotku.
- 2 Založte nožové listy.
- 3 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 4 Založte kotúč pre maximálnu kapacitu na hornú časť nožovej jednotky tak, aby dosadol na lem vnútri nádoby **10. Na kotúč pre maximálnu kapacitu netlačte.**
- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.

krájacie/strúhacie kotúče

obojsstranné krájacie/strúhacie kotúče – 4mm ⑲, 2mm ⑳

Krájaciú stranu kotúča používajte na krájanie syra, mrkvy, zemiakov, kapusty, uhoriek, cukety, cvikly a cibule. Strúhaciú stranu kotúča používajte na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov a potravín podobnej štruktúry.

kotúč na veľmi jemné strúhanie ㉓

Strúha syr Parmezán, ale aj zemiaky na nemecké zemiakové knedličky.

kotúč na jemné krájanie (typ Julienne) ㉔

Používajte na krájanie zemiakov na hranolčeky a hrubé strúhanie zemiakov do placiek Rostí, smažených jedál a zeleninových oblôh.

kotúč na krájanie na francúzske hranolčeky ㉕

Na tenké zemiakové hranolčeky a ingrediencie na prípravu duseného mäsa so zeleninou a omáčok (napr. uhorka, jablko a hruška)

bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa rezací kotúč úplne nezastaví.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, lebo sú mimoriadne ostré.
- Nádobu nepreplňujte – neprekračujte maximálnu kapacitu vyznačenú na nádobe.

používanie rezacích kotúčov

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Kotúč držte za jeho stredové držadlo a založte ho na pohonný hriadeľ príslušnou stranou nahor ⑪.
- 3 Založte veko.
- 4 Vložte zložky do plniacej trubice. Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek alebo tenkých zložiek. Ak chcete použiť malú plniacu trubicu, tak najprv vložte veľký posúvač do plniacej trubice. Ak chcete použiť veľkú plniacu trubicu, použite obidva posúvače naraz.
- 5 Zariadenie zapnite a zložky tlačte posúvačom rovnomerne nadol – nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty.

rady

- Používajte čerstvé potraviny.
- Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. To zabráni potravinám v tom, aby sa počas spracovania kĺzali po stranách. Eventuálne použite malú plniacu trubicu.
- Pri používaní kotúča na jemné krájanie (typ Julienne) alebo kotúča na krájanie na francúzske hranolčeky vkladajte zložky horizontálne.
- Pri krájaní alebo strúhaní: potraviny vkladané zvisle ⑫ budú nakrájané/nastrúhané na kratšie kúsky než potraviny vkladané horizontálne ⑬.
- Na kotúči alebo v nádobe vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.

㉖ nástroj na vmiešavanie

Nástroj na vmiešavanie používajte na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí pri príprave snehových pusiniiek, šľahanej peny, ovocnej peny a podobne.

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Lopatku ⑧ pevne zatlačte do pohonnej hlavy.
- 3 Nástroj na vmiešavanie založte opatrným otáčaním, kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
- 4 Pridajte zložky.
- 5 Založte veko – koniec hriadeľa musí byť umiestnený v strede veka.
- 6 **Zvoľte pomalú rýchlosť (stupeň 1 – 2).**

vyberanie metličky

Vyberte metličku z pohonnej hlavy stlačením uvoľňovacieho tlačidla ⑨.

rady

- Nepoužívajte vysokú rýchlosť, lebo pre optimálny výkon pri vmiešavaní je potrebná nízka rýchlosť.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak vaječné bielka alebo smotanu nevyšľaháte na príliš husto – ak bude vyšľahaná zmes príliš hustá, nástroj na vmiešavanie nepremieša zložky správne.
- Nemiešajte zmes dlhšie, než je uvedené v tabuľke odporúčaných rýchlostí, lebo by sa uvoľnil vzduch a zmes by sa príliš zriedila.
- Nevmiešané zvyšky zložiek nalepené na lopatkách alebo na stenách nádoby treba opatrne vmiešať do zmesi špachtľou.

㉗ mini nádoba a nože

Používajte ju na sekanie bylínok a spracovávanie malých množstiev zložiek, ako sú napríklad mäso, cibuľa, orechy, majonéza, zelenina, pyré, omáčky a detské príkrmy.

- ㉘ mini nožová jednotka
- ㉙ mini nádoba

používanie mini nádoby s nožmi

- 1 Na pohonnú jednotku založte nádobu a pridajte odpojiteľný pohonný hriadeľ.
- 2 Založte mini nádobu na odpojiteľný pohonný hriadeľ tak, aby výrezy v nej lícovali s výčnelkami ⑭ na hlavnej nádobe.
Poznámka: Ak mini nádoba nie je založená správne, nie je možné založiť veko hlavnej nádoby.
- 3 Na pohonný hriadeľ založte nožové listy ⑮.
- 4 Pridajte zložky, ktoré chcete spracovať.
- 5 Založte veko a zariadenie zapnite.

bezpečnosť

- Nikdy neskladajte veko zo zariadenia, kým sa nožové listy úplne nezastavia.
- Nožové listy sú veľmi ostré – vždy s nimi manipulujte opatrne.

dôležité upozornenia

- Nespracovávajúce v nej koreniny – mohli by poškodiť plastové súčasti.
- Nespracovávajúce v nej tvrdé zložky, ako sú kávové zrná, kocky ľadu alebo čokoláda – mohli by poškodiť nože.

rady

- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú čisté a suché.
- Keď budete mixovať varené zložky pri príprave jedla pre deti, vždy pridajte trochu tekutiny.
- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky približnej veľkosti 1 – 2 cm.
- Pri príprave majonézy prilievajte olej cez plniacu trubicu.

28 mlynček (ak je dodaný)

Používa sa na spracovávanie suchých zložiek, ako sú napríklad jadrové plody a kávové zrná, a okrem toho je vhodný aj na spracovávanie rôznych korenín, ako sú napríklad tieto:

semená čierneho korenia, kardamónu, rasce, koriandra a fenikla, čerstvý koreňový zázvor, strúčiky cesnaku a čerstvé čili papričky.

- a nádoba mlynčeka
- b nožová zostava mlynčeka

používanie mlynčeka

- 1 Vložte zložky do nožovej zostavy b.
- 2 Zložte nádobu mlynčeka a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 1b.
- 3 Mlynček zložte na pohonnú jednotku a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície 17.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

bezpečnosť

- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do zariadenia bez toho, aby na ňom bola založená nádoba.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je mlynček založený na zariadení.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy neskladajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Mlynček nikdy nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť. Po dosiahnutí správnej konzistencie obsahu ho hneď vypnite.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V tomto mlynčeku nespracovávajúce koreň kurkumu, lebo ten je príliš tvrdý a mohol by poškodiť nože.

rady

- Pre optimálny výkon tohto mlynčeka pri spracovávaní korenín odporúčame naraz spracovávať maximálne 50 g.
- Celé koreniny udržiavajú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovaním na malé kúsky.

- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylínok odporúčame používať doplnkovú mini nádobu.

29 lis na citrusové plody

Používajte ho na vytlačenie šťavy z citrusových plodov (ako sú napríklad pomaranče, citróny, limety a grepy).

- a výtláčny kužeľ
- b sitko

používanie lisu na citrusové plody

- 1 Na pohonnú jednotku zložte nádobu a pridajte odpojiteľnú pohonnú hriadeľ.
 - 2 Do nádoby zložte sitko – pričom rukoväť sitka musí byť zaistená do potrebnej pozície priamo nad rukoväťou nádoby 1b.
 - 3 Výtláčny kužeľ umiestnite na pohonnú hriadeľ a otáčajte ním, kým nespadne celkom dolu 1b.
 - 4 Narežte ovocie na polovice. Zariadenie zapnite a ovocie prítlačte na výtláčny kužeľ.
- **Ak sitko nebude riadne zaistené v potrebnej pozícii, lis na citrusové plody nebude fungovať.**
 - Ak budete chcieť dosiahnuť najlepšie výsledky odšťavovania, ovocie určené na odšťavovanie držte a odšťavujte v izbovej teplote a pred odšťavením ho rukou pogúľajte po stole.
 - Pri odšťavovaní ovocia ním hýbte zo strany na stranu, lebo to pomáha vytlačiť z neho šťavu.
 - Pri odšťavovaní väčšieho množstva ovocia sitko pravidelne vyprázdňujte, aby sa neupchávalo dužinou a jadierkami.

30 kovový odšťavovač

Používajte ho na odšťavovanie tvrdého ovocia a zeleniny.

bezpečnosť

- **Ak je filter poškodený, odšťavovač nepoužívajte.**
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty. Pred odblokovaním plniacej trubice odpojte zariadenie zo siete.
- Pred zložením veka z nádoby zariadenie vypnite a počkajte, kým sa filter nezastaví.
- Nikdy nepoužívajte doplnok, ak bude poškodený.

- a posúvač
- b veko
- c odstraňovač dužiny
- d filtračný bubon

používanie odšťavovača

- 1 Zložte nádobu na pohonnú jednotku 20.
- 2 Odstraňovač dužiny vložte do filtračného bubna tak, aby jeho výstupky zapadli do otvorov v spodnej časti bubna 21.
- 3 Zložte filtračný bubon 22.
- 4 Zložte veko tohto doplnku na nádobu a otáčajte ním, kým sa nezaistí do potrebnej pozície a kým plniaca trubica nebude sedieť nad rukoväťou 23. **Ak nádoba alebo veko nebudú správne založené do bezpečnostného uzáveru, odšťavovač nebude fungovať.**
- 5 Potraviny narežte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice.

6 Zariadenie zapnite a potraviny tlačte posúvačom rovnomerne nadol – **nikdy nevkładajte do plniacej trubice prsty**. Pridané potraviny dôkladne spracujte a až potom pridávajte ďalšie.

- Po pridaní posledného kúska nechajte odšťavovač v chode ďalších 30 sekúnd, aby vyšla všetka šťava z filtračného bubna.

dôležité upozornenia

- Ak odšťavovač začne vibrovať, vypnite ho a odstráňte dužinu z bubna. (Ak dužina nie je rozložená rovnomerne, odšťavovač začína vibrovať.)
- Naraz je možné spracovať maximálne 800 g ovocia alebo zeleniny (porzi tabuľku rýchlostí).
- Niektoré veľmi tvrdé potraviny môžu tento odšťavovač spomaliť alebo ho môžu zastaviť. Ak sa to stane, vypnite ho a odblokujte filter.
- Odšťavovač počas jeho používania pravidelne vypínajte a vyprázdňujte zbernú nádobu na dužinu.

radý

- Pred spracovaním potravín z nich odstráňte kôstky a jadierka (napríklad z papriky, melóna alebo zo sliviek) a tvrdú šupú (napríklad z melóna alebo ananásu). V prípade jablka a hrušiek sa to robiť nemusí.
- Používajte čerstvé nezmäknuté ovocie a zeleninu.
- Pre maximalizáciu extrakcie odšťavovača do plniacej trubice vkladajte naraz len malé množstvá a pomaly zatlačajte.
- Citrusové plody – olúpte ich a odstráňte aj bielu dreň, lebo inak by šťava bola horká. Najlepšie výsledky pri odšťavovaní citrusových plodov dosiahnete použitím lisu na citrusové plody.

31 úložná skrinka pre doplnky

Tento kuchynský robot sa dodáva s úložnou skrinkou pre kotúče.

- 1 Nepoužívané kotúče držte v úložnej skrinke 24.
- 2 Úložná skrinka je vybavená bezpečnostným uzáverom – veko sa po zatvorení zaistí. Skrinka sa otvára nadvihnutím veka 25.

ošetrovanie a čistenie

- Stroj pred čistením vždy vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **S rezacími nožmi a kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne ostré.**
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvní chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou, namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky 26.

mixér

- 1 Vyprázdnite mixovaciu nádobu a vyberte z nej nožovú jednotku jej pootočením do pozície odistenia 27. Potom vyberte nožovú jednotku jej vytlačaním zospodu.
 - Pri vyberaní nožovej jednotky zo základne postupujte veľmi opatrne.
 - 2 Nádobu poumývajte ručne.
 - 3 Vyberte tesnenie a umyte ho.
 - 4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich v mydlovej vode, potom ich opláchnite tečúcou vodou.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- 5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

dvojité šľahač

- Metličky opatrne vytiahnite z pohonnej hlavy. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
 - Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte.
- Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

mlynček

- Vyberte nožovú zostavu z nádoby jej otáčaním v protismere hodinových ručičiek.
- Ručne umyte nádobu.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- Obráťte naopak a nechajte vyschnúť.

nástroj na vmiešavanie

- Vyberte metličku z pohonnej hlavy stlačením uvoľňovacieho tlačidla 28. Umyte v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
 - Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte.
- Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

filtračný bubon

- Rezné čepele na základni filtračného bubna sú veľmi ostré, takže pri jeho čistení alebo pri manipulácii s ním postupujte veľmi opatrne.

všetky ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Nádoby je bezpečné umývať aj v umývačke riadu na hornom rošte. Časť robota na umývanie neukładajte na spodný rošt priamo nad vyhrievací element. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote (maximálne 50°C).

časť robota	časti robota vhodné na umývanie v umývačke
hlavná nádoba, mini nádoba, veko, posúvač	✓
nožové listy, nástroj na prípravu cesta	✓
odpojiteľný pohonný hriadeľ	✓
kotúče	✓
kotúč pre maximálnu kapacitu	✓
metličky šľahača/lopatka nástroja na vmiešavanie Pohonnú hlavu neponárajte do vody.	✓
mixovacia nádoba, veko, plniaca zátka	✓
nožová jednotka a tesnenie pre mixér	✗
pohonný adaptér odšťavovača	✓
nožová zostava mlynčeka	✗
nádoba mlynčeka	✓
špachtľa	✓

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
- **Pokiaľ sa vyskytnú nejaké problémy s činnosťou kuchynského robota, potom sa ešte pred zavolaním servisu pozrite do príručky na odstraňovanie problémov.**
 - Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
 - používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
 - Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
 - Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
 - Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu. Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

príručka na odstraňovanie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Kuchynský robot nepracuje.	<p>Robot nedostáva elektrickú energiu.</p> <p>Nie je prívod elektriny do robota, kontrolka nesvieti.</p> <p>Nádoba nie je správne upevnená na pohonnú jednotku.</p> <p>Veko nádoby nie je správne zaistené.</p>	<p>Skontrolujte, či je robot napojený na prívod elektrickej energie.</p> <p>Skontrolujte, či je nádoba správne zaistená a či je rukoväť oproti pravej strane.</p> <p>Skontrolujte, či je blokovanie nádoby umiestnené správne do oblasti rukoväti.</p> <p>Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.</p>
Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať.	<p>Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zaistený v potrebnej pozícii.</p> <p>Kompaktný sekáč/mlynček nie je správne zmontovaný.</p>	<p>Kompaktný sekáč/mlynček nebude fungovať, ak nebude správne založený do bezpečnostného uzáveru.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre pritiahnutá na nádobu kompaktného sekáča/mlynčeka.</p>
Mixér nefunguje.	<p>Mixér nie je správne zaistený.</p> <p>Mixér nie je správne zmontovaný.</p>	<p>Mixér nebude fungovať, ak nie je správne založený a zaistený v potrebnej pozícii.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka dobre priskrutkovaná na mixovaciu nádobu.</p>
Robot sa počas spracovania zastavuje alebo spomaľuje.	<p>Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu.</p> <p>Prístroj sa počas chodu preťažil alebo prehrial.</p> <p>Prekročená maximálna kapacita.</p>	<p>Prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a nechajte ho približne 15 minút tak, aby sa ochladil.</p> <p>Maximálne kapacity spracovania sú uvedené v tabuľke rýchlostí.</p>
Mixér preteká zo základne nožovej zostavy.	<p>Chýba tesnenie.</p> <p>Tesnenie nie je správne založené.</p> <p>Tesnenie je poškodené.</p>	<p>Skontrolujte, či je tesnenie správne založené a či nie je poškodené.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>
Po vybalení chýba tesnenie pre nožovú jednotku mixéra.	<p>Tesnenie je pri dodávke založené na nožovej jednotke.</p>	<p>Odskrutkujte nádobu a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke.</p> <p>Pokiaľ si chcete objednať náhradné tesnenie, pozrite sa do odseku „servis a starostlivosť o zákazníkov“.</p>
Malý výkon nástrojov alebo doplnkov.	<p>Pozrite sa na pokyny odstavca „Používanie doplnkov“. Skontrolujte, či sú doplnky správne namontované.</p>	

заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Тримайте руки та приладдя на відстані від чаші під час підключення до мережі.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- **Не встановлюйте ножовий бок на блок електродвигуна перед тим, як встановити чашу або компактну насадку для нарізки/натирання**
- Перед тим, як зняти кришку з чаші, блендера або компактної насадки для нарізки/натирання з блоку електродвигуна:
 - вимкніть прилад;
 - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу блендера або компактну насадку для нарізки/натирання із ножового блоку.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.

- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне використання комбайна/блендера може спричинити травму.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії. Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

заходи безпеки при використанні блендера

- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Щоб подовжити термін дії блендера, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Ніколи не змішуйте більше ніж максимальну кількість - 1,5 л.

заходи безпеки при використанні дисків для нарізки/натирання

- **Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .**
- **Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.**
- **Не переповнюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаші.**

Безпека міні-чаши та ножу

- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Будьте обережні, оскільки леза дуже гострі.

заходи безпеки при використанні компактної насадки для нарізки/натирання

- Не встановлюйте ножовий блок на прилад без чаші.
- Не знімайте скляну чашу, коли компактна насадка для нарізки/натирання встановлена на прилад.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте компакту насадку для нарізки/натирання, доки леза не зупинилися повністю.
- Щоб продовжити термін дії компактної насадки для нарізки/натирання, час її безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд. Вимкніть прилад, як тільки суміш досягне потрібної консистенції.
- Прилад не працюватиме, якщо компакту насадку для нарізки/натирання встановлено невірно.
- Не подрібнюйте у компактній насадці для нарізки/натирання імбирний корінь, оскільки він надто твердий і може пошкодити леза.

заходи безпеки при використанні сокоробки

- **Не користуйтеся соковижималкою, якщо фільтр пошкоджений.**
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключить прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтру.
- Не використовуйте пошкоджену насадку.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.

УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- 2 Вимийте всі деталі, див. розділ «Догляд та чищення».

покажчик

комбайн

- ① блок електродвигуна
- ② Чаша з привідним валом
- ③ зйомний привідний вал
- ④ кришка
- ⑤ напрямна трубка
- ⑥ штовхачі
- ⑦ захисне блокування
- ⑧ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑨ світловий індикатор живлення
- ⑩ відсік для зберігання шнуру (позаду)

блендер

- ⑪ ковпачок заливального отвору
- ⑫ кришка
- ⑬ чаша
- ⑭ ущільнювальне кільце
- ⑮ ножовий блок
- ⑯ основа

А – стандартні насадки

- ⑰ ніж
- ⑱ насадка для вимішування тіста
- ⑲ подвійний вінчок
- ⑳ диск макс. ємкості
- ㉑ диски для нарізки/шаткування- 4 мм
- ㉒ диски для нарізки/шаткування- 2 мм

В - додаткові насадки

Не всі насадки, перелічені нижче, входять до комплекту кухонного комбайну вашої моделі. Комплектація залежить від моделі. За додатковою інформацією або щоб замовити додаткові насадки, зверніться до розділу «обслуговування та сервіс».

- ㉓ диск для екстратонкого шаткування (якщо входить до комплекту)
- ㉔ диск для нарізання дрібною соломкою (якщо входить до комплекту)
- ㉕ Диски для виготовлення картоплі фри (якщо входить до комплекту)
- ㉖ насадка для перемішування (якщо входить до комплекту)
- ㉗ міні-чаша та ніж (якщо входить до комплекту)
- ㉘ насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)
- ㉙ соковижималка для цитрусових (якщо входить до комплекту)
- ㉚ металева сокоробка (якщо входить до комплекту)
- ㉛ ємність для зберігання насадок (якщо входить до комплекту)

Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна. Поверніть чашу праворуч, а після цього поверніть вперед ① для фіксації.
- 2 Встановіть насадку на вал чаші.
Примітка: має бути встановлений знімний привідний вал ② при використанні дисків, міні-чаші, вінчика, насадки для перемішування та соковижималки для цитрусових.
 - Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.
- 3 Встановіть кришку так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки ③.
 - **Комбайн не буде працювати якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщені справа.**
- 4 Підключіть прилад до мережі електропостачання. Спалахне світловий індикатор включення живлення. Виберіть один з наступних параметрів: - Регулятор швидкості. Оберіть потрібну швидкість вручну (Дивись таблицю рекомендованих швидкостей). Імпульсний режим. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.
- 5 Наприкінці обробки повернути регулятор швидкості в положення "OFF" (Вирівняйте регулятор швидкості з індикатором живлення ④).
 - **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку.**
Увага!
 - Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.

як користуватись блендером

- 1 Установіть ущільнювальне кільце ⑭ на ножовий блок ⑮ так, щоб воно правильно стало на своє місце. **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Закріпіть ножовий блок ⑮ у нижній частині корпусу ⑯.
- 3 Встановіть ножовий блок до чаші, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий ④. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

 – розблокована позиція

 – заблокована позиція

Якщо блендер було зібрано неправильно, він не працюватиме.

- 4 Покладіть інгредієнти до чаші.
 - 5 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку, встановіть кришку на чашу та поверніть проти годинникової стрілки ⑤, щоби зафіксувати.
 - 6 Установіть блендер на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати його на місці ⑥.
- **Якщо блендер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**
- 7 Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтесь імпульсним режимом.

Корисні поради

- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію кризь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте блендер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,5 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	Рекомендована швидкість	час обробки *	максимальне завантаження
Ніж	Універсальні суміші для тортів	8	15-20 сек	1,5 кг вага борошна
	Кондитерські вироби – розтирання жиру із борошном	5 – 8	10 сек	340 г вага борошна
	Додавання води у різні інгредієнти тіста для випікання		10-20 сек	
	Шаткування риби та пісного м'яса	Pulse – 8	10-30 сек	600 г
	Паштети			макс пісне м'ясо
	Шаткування овочів	Pulse	5-10 сек	500 г
	Подрібнення горіхів	8	30-60 сек	200 г
	Приготування пюре із м'яких або приготовлених фруктів	8	10-30 сек	1 кг
Ніж із кришкою диск макс. ємкості	Соуси, заправки, підливки	8	Макс. 2 хв	800 г
	Холодні супи	Починайте із низької швидкості, а потім збільшуйте її до максимуму	30-60 сек	1,5 літрів
Молочні шейки/рідке тісто	15-30 сек		1 літрів	
Подвійний віночок	Яєчні білки	8	60-90 сек	6 (200 г)
	Яйця та цукор для прісних бісквітів	8	4-5 хв	3 (150 г)
	Вершки	8	30 сек	500 мл
	Збивання жиру з цукром	8	Макс. 2 хв	200 г жир 200 г цукор
Nástroj na přípravu cesta	Kvasené zmesi	8	60 сек	1 кг загальна вага
	Борошно для білого хліба	8	60 сек	600 г вага борошна
	Борошно із цільного зерна для приготування хліба	8	60 сек	500 г вага борошна
Насадка для перемішування	Збивання вершків та фруктових пюре	1 – 2	60 сек	300 г вершки, 300 г пюре
	Яєчні білки у плотну суміш	1 – 2	60 сек	600 г загальна вага
	Тістечка Макаруни	1 – 2	60 сек	500 г загальна вага
Диски – нарізка/ натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир	5 – 8	–	Не перевищуйте зазначені максимальні показники завантаження чаші.
	більш м'які продукти – огірки, томати	1 – 5	–	
Екстратонке шаткування	Сир "Пармезан, картопляні галушки по-німецьки.	8	–	
Диск для нарізання дрібною соломкою	Картопля соломкою або натерта	8	–	
Диски для виготовлення картоплі фрі	Овочеві гарніри та продукти для фритюру	8	–	
	Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш)	8	–	
Блендер	Холодні рідини та напої	8	15-30 сек	1,5 літрів
	Супові напівфабрикати	8	30 сек	1,2 літрів
	Молочні супи	8	30 сек	1 літрів
РИЗИК ОПІКІВ: Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.				
Міні-чаша та ніж	М'ясо	8	20 сек. + імпульсний	200 г пісне м'ясо
	Шаткування зелені	8	30 сек	15 г
	Подрібнення горіхів	8	30 сек	50 г
	Майонез	8	30 сек	2 яйця 300 г масла
	Пюре	8	30 сек	200 г
Соковижималка для цитрусових	Продукти маленького розміру, наприклад, лайми та лимони Фрукти великого розміру, наприклад, помаранчі та грейпфрути	1 – 2	–	1 кг

таблиця рекомендованих швидкостей

інструмент/насадка	призначення	Рекомендована швидкість	час обробки *	максимальне завантаження
Металева сокоробка	Використовується для обробки твердих фруктів та овочів, наприклад, яблук та моркви	8	–	800 г яблук 600 г морква
	Використовується для обробки м'яких фруктів та овочів, наприклад, винограду та томатів	8	–	500 г
Насадка-подрібнювач для помелу	Обробка різних спецій	8	30-60 сек	50 г
	Помел кавових зерен	8	30 сек	
	Подрібнення горіхів	Pulse	10 сек	50 г
	Обробка зубчику часнику, свіжих чилі та коренів імбир	Pulse	10 сек	30 г

* Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів.

Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

17 ніж

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.

Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.

Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

корисні поради

- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

18 насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

- Розтошуйте сухі інгредієнти у чашці та додавайте рідину у процесі роботи приладу по трубці. Продовжуйте до тих пір поки не утвориться гладкий пружний ком тіста, що як правило займає 60 секунд.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується виповнювати повторне замішування у чашці, так як це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

19 подвійний вінчок

Призначений лише для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів.

Використання збивалки

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть кожний вінчок 7 до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
- 4 Покладіть потрібні інгредієнти.
- 5 Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
- 6 Включіть комбайн.

Увага!

- **Не використовуйте вінчок для універсальних сумішей для пирогів, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**

Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінчок чисті і не мають залишків жиру.

Збивання жиру з цукром

- Для досягнення кращих результатів жир має нагрітись до кімнатної температури (20°C) перед збиванням. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жир щойно з холодильнику, оскільки це може пошкодити вінчок.**
- Важкі інгредієнти, такі як борошно та сухофрукти, слід умішувати вручну.
- Не перевищуйте максимальних показників часу, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.

20 ДИСК МАКС. ЄМКОСТІ

Для вимішування рідин, використовуйте насадку для перемішування на максимальній швидкості разом із ножовим блоком. Він запобігає протіканню та покращує роботу ножового блоку.

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть ніж.
- 3 Додайте потрібні інгредієнти.
- 4 Установіть диск зверху леза так, щоб він увійшов до пазів 10. **На натискайте на диск.**
- 5 Установіть кришку чашки та увімкніть прилад.

Диски для нарізки/натирання

Двосторонні диски для нарізки/натирання – 4mm 21, 2mm 22

Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів.

Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

диск для екстратонкого шаткування 23

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

диск для нарізання дрібною соломкою 24

Використовується для нарізання соломкою або натирання картоплі, приготування овочевих гарнірів та продуктів для фритюру.

диски для виготовлення картоплі фрі 25

Використовується для нарізання картоплі тонкою соломкою для приготування картоплі фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (наприклад, огірків, яблук та груш).

Заходи безпеки

- Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю.
- Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.
- Не переповнюйте чашу — Не перевищуйте максимальних показників на чаші.

Як користуватися дисками.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Тримуючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною до верху 11.
- 3 Установіть кришку.
- 4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки. Виберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку меншого діаметру для окремих шматків або тонких інгредієнтів. Для того щоб скористатися трубкою меншого діаметру, вставте штовхач у трубку більшого діаметру. Для того щоб скористатися трубкою більшого діаметру, використайте два штовхача разом.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.

Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.

- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Також ви можете використати трубку меншого діаметру.
- Якщо ви використовуєте диск для жульєнів або картоплі-фрі, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання чи шаткування інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні 12, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні 13.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

26 насадка для перемішування

Використовуйте цю насадку для змішування легких у щільні суміші, наприклад безе, муси та фруктової пюре.

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Установіть лопатку 6 до головки привідного валу та зафіксуйте.
- 3 Установіть насадку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
- 4 Додайте інгредієнти.
- 5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
- 6 **Виберіть малу швидкість (1 – 2).**

щоб зняти збивачку

Зніміть вінички із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування 9.

Корисні поради

- Не використовуйте режим Auto або високу швидкість, оскільки для хорошого вимішування потрібна низька швидкість
- Для досягнення найкращих результатів не збивайте білків або вершки у дуже густу суміш, інакше пристрій не зможе належним чином змішати їх.
- Не змішуйте інгредієнти довше, ніж вказано у таблиці рекомендацій, оскільки вийде усе повітря та суміш втратить щільність.
- Будь які залишки інгредієнтів з лопаток або стінок чаші обережно вмишайте за допомогою окремої лопатки.

27) міні-чаша та ніж

Міні-чаша кухонного комбайна використовується для измельчення зелени і обробки малих кількостей таких інгредієнтів, як м'ясо, лук, орехи, маіонез, овочі, пюре, соуси і дитське харчування.

- a) міні-ніж
- b) міні-чаша

Використання міні-чаші та ножу

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Встановіть міні-чашу на зйомний привідний вал так, щоб пази увійшли до уступів 14 на основній чаші.
Примітка: Якщо міні-чашу вставлено невірно, ви не зможете закрити кришку.
- 3 Установіть ніж на привідний вал 15.
- 4 Додайте інгредієнти, які мають бути оброблені.
- 5 Установіть кришку та увімкніть кухонний комбайн.

заходи безпеки

- Забороняється знімати кришку до повної зупинки ножів.
- Будьте обережні, оскільки леза ножа дуже гострі.

увага!

- Даний електроприлад не можна використовувати для подрібнення спецій, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Електроприлад також не можна використовувати для подрібнення твердих продуктів, як кавові зерна, кубики льоду або шоколад, оскільки вони можуть пошкодити ніж.

корисні поради

- Зелень, що подрібнюється повинна бути чистою та сухою.
- Під час змішування варених продуктів для приготування дитячого харчування, добавляйте трішки рідини.
- Такі продукти як м'ясо, хліб та овочі перед обробкою треба порізати на кубики, приблизно, 1-2 см величиною.
- Під час приготування майонезу, додавайте олію крізь напрямну трубку.

28) насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)

Використовуйте для переробки сухих інгредієнтів, таких як горіхи або кавові зерна, для помелу спецій, таких як: чорний перець, насіння кардамону, насіння кмину, насіння коріандру, насіння кропу, свіжий корінь імбиру, часник і свіжі чили.

- a) чаша подрібнювача
- b) ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

Як користуватися насадкою-подрібнювачем для помелу

- 1 Покладіть інгредієнти до ножового блоку b).
- 2 Установіть чашу a) та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації 16.
- 3 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації 17.
- 4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

заходи безпеки

- Не встановлюйте ножовий блок на комбайн без чаші.
- Не відкручуйте чашу, якщо подрібнювач встановлено на блок електродвигуна.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте подрібнювач, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Щоби продовжити термін дії подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 хвилин. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Якщо подрібнювач було встановлено неправильно, прилад не працюватиме
- Не рекомендується обробляти в подрібнювачі корінь куркуми, адже він є дуже твердим і може пошкодити леза.

Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Цілі спеції зберігають свій аромат набагато довше, ніж мелені, том радимо обробляти невелику кількість кожного разу для зберігання аромату.
- Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Імбир рекомендується порізати невеличкими шматочками перед початком процесу обробки.
- Для отримання кращого результату в процесі подрібнення трав рекомендується використовувати міні-чашу.

29 соковижималка для цитрусових

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- а конус
- б сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
 - 2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші 16.
 - 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз 19.
 - 4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізану половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.**
 - Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю.
 - Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
 - При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

30 металева сокоробка

Соквижималка з центрифугою дозволяє отримувати сік із твердих фруктів та овочів.

заходи безпеки

- **Не користуйтеся соковижималкою, якщо фільтр пошкоджений.**
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки, відключіть прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтру.
- Не використовуйте пошкоджену насадку.

- а штовхач
- б кришка
- в пристрій для видалення м'якоті
- г барабан фільтра

використання соковижималки

- 1 Установіть чашу на блок електродвигуна 20.
 - 2 Установіть пристрій для видалення м'якоті до барабану фільтра – переконайтеся, щоби скоби увійшли до гнізда, розташованого у нижній частині барабану 21.
 - 3 Установіть барабан фільтра 22.
 - 4 Установіть кришку насадки на чашу та поверніть для фіксації так, щоби напрямні трубка сіла на держак 23. **Соквижималка не буде працювати, якщо чашу або кришку не встановлено правильно та не заблоковано.**
 - 5 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоби вони могли проходити крізь напрямну трубку.
 - 6 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки.** Перед додаванням нової порції інгредієнтів спочатку повністю обробіть попередню.
- Після додавання останнього шматочка насадка-соковижималка повинна працювати, ще 30 секунд, щоби залишки соку вийшли із барабану.

Увага!

- Якщо соковижималка починає вібрувати, вимкніть і звільніть барабан від пульпи. (Соквижималка вібрує, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- За один раз можна обробляти не більше 800 гр фруктів чи овочів (дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).
- Деякі продукти можуть уповільнити або навіть припинити роботу соковижималки. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та розблокуйте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та чистіть ємність для м'якоті.

Корисні поради

- Перед обробкою видаліть кісточки та зернята (наприклад, перець, слива, диня) та тверду шкірку (наприклад, диня, ананас). Не треба чистити та видаляти серцевину яблука та груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.
- Для отримання максимальної кількості соку завантажуйте невеликі порції продуктів у напрямну трубку і повільно проштовхуйте їх під час обробки.
- Цитрусові – почистіть та видаліть білу серцевину, бо інакше сік матиме гіркий присмак. Для отримання кращих результатів використовуйте соковижималку для цитрусових.

31 ємність для зберігання насадок

До комплекту вашого кухонного комбайну входить ємність для зберігання дисків

- 1 Покладіть диски до ємності для зберігання, якщо ви ними не користуєтесь 24.
- 2 Ємність для зберігання має спеціальний фіксатор. Закрийте кришку для його блокування. Щоб відкрити, підніміть кришку 25.


ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дуже гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна 20.

блендер

- 1 Випорожніть чашу, відкрутіть ножовий блок, повернувши його у положення розблокування , щоби звільнити. Потім зніміть ножовий блок, натиснувши на нього знизу.
- Будьте обережні під час знімання ножового блоку з блока електродвигуна.
- 2 Помийте чашу вручну.
- 3 Зніміть та помийте ущільнювачі.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

подвійний вінчок

- Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього потягніть їх до себе. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

Насадка-подрібнювач для помелу

- Зніміть ножовий блок з чаші. Для цього поверніть його проти годинникової стрілки.
- Помийте чашу вручну.
- Не торкаючись гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

насадка для перемішування

- Зніміть вінчики із головки приводу. Для цього натисніть кнопку розблокування 21. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

барабан фільтра

- Різальні ножі, розташовані в основі барабана, дуже гострі, тому під час роботи та чищенні будьте обережні.

Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
основна чаша, міні-чаша, кришка, штовхач	✓
ножі, насадка для вимішування тіста	✓
зйомник привідний вал	✓
диски	✓
диск макс. ємкості	✓
вінчки збивачки/лопатка для перемішування не опускайте головку приводу у воду.	✓
чаша блендера, кришка, ковпачок залитого отвору	✓
ножовий блок та ущільнювальне кільце	✗
металева сокоробка	✓
ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу	✗
чаша насадки-подрібнювача для помелу	✓
лопатка	✓

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- **Якщо в вас виникли труднощі з роботою комбайну, перш ніж дзвонити до сервісної служби прочитайте посібник з усунення несправностей.**
Якщо вам необхідна консультація з приводу:
 - використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
 - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС
2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	<p>Не постачається живлення. Не постачається живлення/ світловий індикатор не горить. Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.</p> <p>Кришку чаші неправильно зафіксовано.</p>	<p>Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі.</p> <p>Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.</p> <p>Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки.</p> <p>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</p>
Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме.	<p>Компактний подрібнювач/млинок не було встановлено і заблоковано правильно.</p> <p>Компактний подрібнювач/млинок було зібрано неправильно.</p>	<p>Компактний подрібнювач/млинок не працюватиме у разі неправильного приєднання до блокуючого фіксатора.</p> <p>Перевірте, чи надійно приєднано ножовий блок до чаші компактного подрібнювача/млинка.</p>
Блендер не працює.	<p>Блендер зафіксовано неправильно.</p> <p>Блендер зібрано неправильно.</p>	<p>Блендер не працюватиме, якщо його було зібрано неправильно.</p> <p>Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.</p>
Комбайн уповільнюється або зупиняється під час роботи.	<p>Включено захист від перенавантаження. Прилад перевантажено або він перегрівся під час роботи.</p> <p>Завантаження вище допустимої норми.</p>	<p>Вимкніть, відключіть прилад від мережі електропостачання та залиште його охолонути на приблизно 15 хвилин.</p> <p>Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.</p>
Блендер протікає в зоні ножового блоку.	<p>Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.</p>	<p>Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p>
Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі коли вилучено з упаковки.	<p>Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.</p>	<p>Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p>
Незадовільна робота інструментів/насадок.	<p>Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок».</p> <p>Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.</p>	

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
جهاز تحضير الطعام لا يعمل.	الجهاز غير موصل بمصدر تيار كهربائي. لا يوجد ضوء تشغيل/مؤشر غير مضاء. الوعاء غير مركب على وحدة الطاقة بشكل صحيح. غطاء وعاء تحضير الطعام غير مركب بشكل صحيح.	تحققي من السلك الكهربائي وأنه موصل بمنفذ التيار الكهربائي. تأكدي من تركيب وعاء التقطيع بشكل صحيح وأن المقبض متجه ناحية اليمين. تأكدي من تعشيق الغطاء العلوي بشكل صحيح في منطقة المقبض. لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب وعاء التقطيع والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.
لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة.	القطاعة/المفرمة الصغيرة غير معشقة بشكل صحيح. القطاعة/المفرمة الصغيرة غير مركبة بشكل صحيح.	لن تعمل القطاعة/المفرمة الصغيرة في حالة تركيبها بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الوعاء الخاص بالقطاعة/المفرمة الصغيرة.
المسيل لا تعمل	المسيل غير مركب بشكل صحيح. لم يتم تركيب المسيل بالطريقة الصحيحة.	لن يعمل الخلاط في حالة التركيب بشكل غير صحيح في موضع تعشيق القفل. تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق الطحن.
يتوقف جهاز تحضير الطعام أو تبطأ سرعته أثناء التشغيل	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد. هناك تحميل زائد أو تجاوز لدرجة الحرارة المسموح بها أثناء عملية تشغيل جهاز تحضير الطعام. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. راجع جدول السرعات للحصول على السعات القصوى المستخدمة في تحضير الطعام.
المسيل يسرب من قاعدة مجموعة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة حلقة الإحكام غير مركبة في موضعها جيداً حلقة الإحكام تالفة.	تحققي من تركيب حلقة الإحكام في موضعها الصحيح وبطريقة صحيحة وأنها غير تالفة. للحصول على حلقة إحكام لاستبدال الحلقة التالفة. راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء»
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق وتأكدي من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
لا تعمل الأدوات/الملحقات بشكل جيد	راجع التلميحات المتعلقة بكل أداة أو ملحقات في قسم «استخدام الملحقات». تأكدي من تركيب الملحقات بشكل صحيح.	

31 صندوق تخزين الملحقات

- يأتي جهاز تحضير الطعام مصحوباً بصندوق مخصص لتخزين أقراص التقطيع.
- 1 ضعي الأقراص داخل صندوق التخزين في حالة عدم استخدامها 24.
- 2 صندوق التخزين مجهز بقفل أمان - اقفل الغطاء العلوي ليتم قفل الصندوق بأمان. للفتح، ارفعي الغطاء لأعلى 25.

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع الشفرات وأسطح التقطيع هذه الأجزاء حادة جداً.
- قد تؤثر بعض الأغذية على لون البلاستيك. هذا امر طبيعي تماماً ولا يضر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة
- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف. تأكد من خلو منطقة الترابط من بقايا الطعام.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة 26.

جهاز التسييل

- 1 أفرغي الدورق وفكي وحدة الشفرات عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها. ثم أزيلتي وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.
- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات عن القاعدة.
- 2 اغسلي الدورق يدوياً.
- 3 أزيلتي حلقة الإحكام واغسليها.
- 4 لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور.
- لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- 5 اتركها تجف في وضع مقلوب.
- مضرب البيض الثنائي
- افصلي ذراعي الخفق من رأس المحرك بشدهما برفق نحو الخارج. اغسليهما بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها. لا تغمرتي رأس المحرك في الماء.

مطحنة الفرم

- أزيلتي وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.
- اغسلي وعاء الطحن يدوياً.
- لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- اتركها تجف في وضع مقلوب.

أداة الطي

- فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير 27.
- اغسليها بالماء الدافئ والصابون.
- امسحي رأس المحرك بقطعة قماش رطبة، ثم جففيها. لا تغمرتي رأس المحرك في الماء.

اسطوانة الترشيح

- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة اسطوانة الترشيح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع اسطوانة الترشيح وتنظيفها.

جميع الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد ثم تجفف.
- حيث أنه من الأمان غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكن غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (50 درجة مئوية كحد أقصى).

العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية الرئيسية، السلطانية الصغيرة، الغطاء العلوي، عصا دفع المكونات
✓	سكين التقطيع، أداة العجين
✓	محور الدوران
✓	الأقراص
✓	قرص السعة القصوى
✓	ذراعي الخفق/مضرب أداة الطي لا تغمرتي رأس المحرك في الماء.
✓	دورق الخلط، الغطاء العلوي، فتحة التعبئة
✗	وحدة الشفرات وحلقة الإحكام الخاصة بالخلط
✓	مستخلص العصير المعدني
✗	مجموعة شفرات مطحنة الفرم
✓	وعاء الطحن الخاص بمطحنة الفرم
✓	مقشقة

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا واجهتم أية مشاكل في تشغيل الجهاز، فالرجاء مراجعة دليل تحري الخلل واصلاحه ادناه قبل طلب المساعدة.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

- في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
- بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
- التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد.
- للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلطة قمامة ذات عجلات.

لسلامتك

- يحذر تركيب وحدة الشفرات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمس الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيли المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمطحنة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة المطحنة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكاملة بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تمييز التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل إلى قطع صغيرة قبل تحضيره.
- للحصول على أفضل النتائج ننصحك باستخدام وعاء الطحن الصغير عند فرم الأعشاب.

29) العصارَة

استخدمي العصارَة لتحضير العصير من الموالح (مثل البرتقال والليمون والليمون الحمضي والجريب فروت).

- Ⓐ مخروط العصر
- Ⓑ المصفاة

استخدام العصارَة

١ ركيبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركيبي محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركيبي المصفاة في السلطانية - تأكدي من استقرار مقبض المصفاة في مواضعه مباشرة على مقبض السلطانية 18.

٣ ركيبي مخروط العصر على محور الدوران وأديره حتى يستقر تماماً في القاع 19.

٤ قطعي ثمار الفواكه إلى نصفين. ثم شغلي الجهاز واضغطي الفاكهة على مخروط العصر.

● لن تعمل العصارَة في حالة تركيب المصفاة بشكل غير صحيح.

● للحصول على أفضل النتائج، خزني الفاكهة واعصريها في درجة حرارة الغرفة، أيضاً ليبي الفاكهة قبل عصرها عن طريق درجتها على سطح منضدة العمل مع الضغط عليها براحة كفك.

● للمساعدة في استخلاص العصير، حركي الفاكهة من جانب لآخر أثناء العصر.

● عند عصر كمية كبيرة من الفاكهة، أفرغي المصفاة بانتظام لتجنب تراكم لب ولبذور الفاكهة.

30) مستخلص العصير المعدني

استخدمي عصارَة الطرد المركزي لتحضير العصير من الفاكهة والخضراوات الصلبة.

السلامة

- لا تستخدم العصارَة في حالة تلف المرشح.
- استخدم فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

- Ⓐ عصا دفع المكونات
- Ⓑ غطاء
- Ⓒ مزيل اللب
- Ⓓ اسطوانة الترشيح

استخدام العصارَة

١ ركيبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) 20.

٢ ضعي مزيل اللب بداخل اسطوانة الترشيح - تأكدي من استقرار الأطراف في الفتحات الموجودة في أسفل الاسطوانة 21.

٣ ركيبي اسطوانة الترشيح 22.

٤ ضعي الغطاء العلوي للملحق على السلطانية ثم لفه حتى يستقر في موضع التعشيق مع توجيه فتحة إدخال الطعام أعلى المقبض 23. لن

تعمل العصارَة في حالة عدم تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة صحيحة في موضع التعشيق.

٥ قطعي المكونات حتى يمكن إدخالها عبر أنبوب إدخال المكونات.

٦ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية. انتهي من تحضير الكمية الموضوعية بشكل تام قبل إضافة كمية أخرى.

● بعد إضافة آخر قطعة، اتركي العصارَة تعمل لمدة ٣٠ ثانية إضافية لاستخلاص كل العصير من اسطوانة الترشيح.

هام

● إذا بدأت العصارَة في الاهتزاز، أوقف تشغيلها وأفرغي اللب من اسطوانة الترشيح. (تهتز العصارَة في حالة التوزيع غير المتساوي لللب).

● السعة القصوى للتحضير في المرة الواحدة هي ٨٠٠ غرام من الفاكهة أو الخضراوات (راجع جدول السرعات).

● بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب بقاء أو توقف العصارَة. إذا حدث ذلك، أوقف تشغيلها وأزيلي المرشح.

● أوقف تشغيلها وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام.

تلميحات

● قبل التحضير أزيلي النوى والبذور من المكونات (مثل الفلفل والبطيخ والبرقوق) والقشرة الخارجية الصلبة (البطيخ والأناناس). لا تحتاجي إلى تقشير أو إزالة البذور من التفاح أو الكمثرى.

● استخدمي فاكهة وخضراوات صلبة وطازجة.

● للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعي كمية كميات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنبوب إدخال المكونات واضغطي عليها ببطء.

● في حالة الموالح - قشري الفواكه وأزيلي اللب وإلا سيصبح مذاق العصير مرّاً. استخدمي عصارَة الموالح للحصول على أفضل النتائج.

27) السلطانية الصغيرة والشفرات

استخدمي وعاء تحضير الطعام الصغير لتقطيع الأعشاب وتحضير كميات صغيرة من الطعام ومثال على ذلك، اللحم والبصل والبنديق والمايونيز والخضراوات والمعجنات والصلصات وغذاء الأطفال.

① السكين الصغير

② السلطانية الصغيرة

استخدام السلطانية الصغيرة والسكين الصغير

١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ركبى السلطانية الصغيرة على محور الدوران - تأكدى أن المقاطع المقصوفة تتحاذى مع السنّة الاستقرار ⑩ في السلطانية الرئيسية. **ملاحظة:** لا يمكن تركيب الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية الرئيسية

في حالة عدم تركيب السلطانية الصغيرة بشكل صحيح.

٣ ضعي سكين التقطيع على محور الدوران ⑮.

٤ ضعي المكونات المراد تحضيرها.

٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

للسلامتك

● يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.

● سكين التقطيع حاد جداً - توخى الحذر دائماً عند التعامل معه.

هام

● لا تقومي بتحضير التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.

● لا تقومي بتحضير الطعام الصلب مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج أو الشكولاته - فقد يتلف سكين التقطيع.

تلميحات

● يمكن الحصول على أفضل النتائج عند فرم الأعشاب النظيفة والجافة.

● أضيفي دائماً كمية قليلة من السائل عند خلط مكونات سابقة الطهي عند تحضير غذاء الأطفال.

● قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ١-٢ سم قبل التحضير.

● عند تحضير المايونيز أضيفي الزيت من خلال أنبوب إدخال الطعام.

28) مطحنة الفرم (في حالة تزويدها)

استخدمي مطحنة الفرم لمعالجة مكونات جافة مثل المكسرات وحبوب القهوة وطحن التوابل مثل:-

حبوب الفلفل الأسود وبذور الهيل وبذور الكمون وبذور الكزبرة وبذور الشمر وحبوب الزنجبيل الطازجة وفصوص الثوم وقرون الفلفل الحار.

① وعاء الطحن

② مجموعة شفرات مطحنة الفرم

استخدام مطحنة الفرم

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات ⑥.

٢ ركبى وعاء الطحن ② ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ⑮.

٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق ⑰.

٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي

وضع التشغيل النبضي (P).

٤ أدخلي الطعام من خلال أنبوب إدخال المكونات.

اختاري حجم فتحة إدخال المكونات المراد استخدامها. تتضمن

مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب تغذية صغير لإدخال المكونات

الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير - ركبى أولاً مقبض دفع الطعام الكبير داخل أنبوب إدخال الطعام.

لاستخدام أنبوب إدخال الطعام الكبير - استخدمي مقبض دفع الطعام معاً.

٥ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا دفع المكونات - احذري وضع أصابعك داخل فتحة إدخال المكونات.

تلميحات

● استخدمي مكونات طازجة.

● لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات ممتلئ بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على

الجوانب أثناء تحضير الطعام. بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال الطعام الصغير.

● عند استخدام سطح تقطيع أصابع / أصابع رفيعة، ضعي المكونات بشكل أفقي.

● عند التقطيع أو البشر: الطعام الموضوع بشكل رأسي ⑫ يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي ⑬.

● تبقى هناك دائماً كمية صغيرة من الفضلات على سطح التقطيع أو في السلطانية بعد تحضير الطعام.

26) أداة الطي

استخدمي أداة الطي لخلط المكونات خفيفة القوام مع المكونات ثخينة القوام لتحضير المرنغ والموس وميروس الفواكه مع الكريمة.

١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.

٢ ادفعي المضرب ⑧ بإحكام داخل رأس المحرك.

٣ ركبى أداة الطي عن طريق لفها بحذر حتى تسقط فوق محور الدوران. ٤ أضيفي المكونات.

٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.

٦ اختاري سرعة بطيئة (السرعة ١ - ٢).

لإزالة المضرب

فكي المضرب من رأس المحرك من خلال الضغط على زر التحرير ⑨.

تلميحات

● لا تستخدمى السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطي.

● للحصول على أفضل النتائج، لا تزيد في خفض بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.

● لا تخلطي الخلطات بأداة الطي لفترة أطول من المشار إليها في جدول السرعات الموصى بها حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً.

● أية مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام المعلقة البلاستيكية وخطها مع الخليط.

استخدام الملحقات

راجعى جدول سرعات التشغيل الموصى بها لكل ملحق.

17 سكين التقطيع

يعتبر سكين التقطيع أكثر الملحقات من حيث تعددية الاستخدام. تحدد طول فترة التشغيل القوام الناتج. للحصول على قوام خشن، استخدمى وضع التشغيل النبضي. استخدمى سكين التقطيع لتحضير الكيك والمعجنات أو فرم اللحم الخام أو المطهي، استخدميه أيضاً لتحضير الخضراوات والمكسرات والبطاطس والمغموسات والحساء المهروس وأيضاً لتحضير كسر البسكويت والخبز.

تلميحات

- قطعي الطعام مثل اللحم أو الخبز أو الخضراوات إلى مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم قبل التحضير.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع صغيرة وإضافته عن طريق غطاء أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز.
- عند تحضير المعجنات استخدمى الدهون مباشرة من المجمد مع تقطيعها في صورة مكعبات بحجم تقريبي ٢ سم.
- توخى الحذر حتى لا تتجاوزى الفترة المطلوبة لتحضير الطعام.

18 أداة العجين

تستخدم مع خلطات العجين المخمرة.

- ضعي المكونات الصلبة في السلطانية وأضيفي السائل عن طريق أنبوب إدخال المكونات أثناء تشغيل الجهاز. استمري في التشغيل حتى تكون كرات لدنة من العجين، تستغرق هذه العملية نحو ٦٠ ثانية.
- أعيدي العجن بيديك فقط غير منصوح بإعادة العجن في السلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار جهاز تحضير الطعام.

19 خفاقة البيض الثنائية

يستخدم للخلطات الخفيفة مثل بياض البيض أو القشدة أو الحليب المجفف وأيضاً لخلق البيض والسكر لتحضير الكيك الإسفنجي الخالي من الدسم.

استخدام مضرب البيض

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ٢ ادفعي كل مضرب 7 بإحكام داخل رأس المحرك.
- ٣ ركبى مضرب البيض من خلال لفه بحذر حتى يسقط على محور الدوران.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي - مع التأكد من استقرار طرف محور الدوران في مركز الغطاء العلوي.
- ٦ شغلي الجهاز.

هام

- مضرب البيض غير مناسب للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف يتسبب في تلف المضرب. استخدمى دائماً نصل السكين.

تلميحات

- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- تأكدي من نظافة السلطانية ومضرب البيض وعدم وجود أي دهون قبل الخفق.

مزج السمن/الزبد مع السكر

- للحصول على أفضل النتائج، يترك السمن/الزبد ليصبح طرياً في درجة حرارة الغرفة (٢٠ درجة مئوية) قبل الخفق. لا تستخدمى السمن/الزبد مباشرة بعد إخراجها من التلاجة لأن ذلك سيؤدي إلى تلف المضرب.
- المكونات الثخينة مثل الدقيق والفواكه المجففة يجب فركها باليد لتصبح طرية.
- لا تتجاوزى السعات القصوى الموصى بها أو فترات المعالجة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

20 قرص السعة القصوى

عند خلط السوائل في السلطانية، يجب استخدام قرص السعة القصوى مع نصل السكين. حيث يعمل القرص على تحسين الفرم ومنع التسرب.

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور).
- ٢ ركبى سكين التقطيع.
- ٣ ضعي المكونات المراد تحضيرها.
- ٤ ركبى قرص السعة القصوى على قمة نصل السكين وتأكدي من استقرارها على الحافة الموجودة داخل السلطانية 10. لا تضغطي على قرص السعة القصوى لأسفل.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي وشغلي الجهاز.

أقراص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

أسطح التقطيع/التقطيع الطولي القابلة للعكس - 4mm 20، 2mm 20

استخدمى جانب التقطيع الطولي مع الجبن والجزر والبطاطس والأطعمة التي لها نفس ذلك القوام. استخدمى جانب التقطيع مع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسة والبنجر والبصل.

قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم 23

يستخدم في بشر جبن البارميزان والبطاطس لتحضير فطائر البطاطس الألمانية.

قرص تقطيع أصابع رفيعة 24

استخدميه لتقطيع البطاطس إلى أصابع رفيعة أو مبشور خشن لتحضير الروستي والبطاطس المشوطة ومرق زينة الخضروات.

قرص الأصابع الرفيعة 25

لتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى).

لسلامتك

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخى الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزى السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزى السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

استخدام أسطح التقطيع

- ١ ركبى السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) ثم ركبى محور الدوران القابل للفك والتركيب.
- ٢ امسكي سطح التقطيع من المقبض المركزي ثم ضعي السطح على محور الدوران مع توجيه السطح الملائم لأعلى 11.
- ٣ ركبى الغطاء العلوي.

جدول السرعات الموصى بها

الاداة/الملحق	الوظيفة	السرعة الموصى بها	زمن المعالجة *	السرعات القصوى
سكين التقطيع	خلطات الكعكات الجاهزة	٨	١٥ إلى ٢٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١.٥ كغم
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	٥ - ٨	١٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٣٤٠ غ
	إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات		١٠ إلى ٢٠ ثانية	
	فرم الأسماك واللحوم	تشغيل نبضي - ٨	١٠ إلى ٣٠ ثانية	٦٠٠ غ
	الباطشو والقوالب			لحم بقري طري
	فرم الخضراوات	تشغيل نبضي	٥ إلى ١٠ ثانية	٥٠٠ غ
	فرم المكسرات	٨	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٢٠٠ غ
سكين التقطيع مع قرص السعة القصوى	هرس الفواكه اللينة والفواكه والخضراوات المطهية	٨	١٠ إلى ٣٠ ثانية	١ كغم
	الصلصات ومرق التوابل والمغموسات	٨	٢ دقيقة كحد أقصى	٨٠٠ غ
	الحساء البارد	ابدئي على السرعة المنخفضة مع الزيادة حتى السرعة القصوى	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	١.٥ لتر
	الحليب المخفوق/العجائن السائلة		١٥ إلى ٣٠ ثانية	١ لتر
مضرب البيض الثنائي	بياض البيض	٨	٦٠ إلى ٩٠ ثانية	٦ (٢٠٠ غ)
	البيض والسكر للكيك الإسفنجي خالي الدسم	٨	٤ إلى ٥ دقائق	٣ (١٥٠ غ)
	القسدة	٨	٣٠ ثانية	٥٠٠ مل
	مزج السمن مع السكر	٨	٢ دقيقة كحد أقصى	٥٠٠ مل سمن/زيد ٥٠٠ مل سكر
أداة العجين	الخلطات المخمرة	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ١ كغم
	دقيق الخبز الأبيض	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	دقيق الخبز الأسمر	٨	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
أداة الطي	القسدة المخفوقة ومهروس الفواكه	١ - ٢	٦٠ ثانية	٥٠٠ غ قسدة ٥٠٠ غ مهروس
	بياض البيض في الخلطات الخفيفة	١ - ٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٦٠٠ غ
	المكارون	١ - ٢	٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٥٠٠ غ
قرص التقطيع/التقطيع الطولي	الطعام صلب مثل الجزر، والجبن الصلب	٥ - ٨	-	
	المكونات اللينة مثل الخيار، الطماطم	١ - ٥	-	
	جبن بارميزان، البطاطس لفظائر البطاطس الألمانية	٨	-	
	أصابع البطاطس والروستي	٨	-	
	البطاطس المشوطة ومرق زينة الخضراوات	٨	-	
قرص تقطيع أصابع رفيعة	للتقطيع البطاطس في صورة أصابع رفيعة ومكونات الخضار السوتيه والمغموسات (مثل الخيار والتفاح والكمثرى)	٨	-	
	السوائل والمشروبات الباردة	٨	١٥ إلى ٣٠ ثانية	١.٥ غ
المسيل	حساء اللحوم	٨	٣٠ ثانية	١.٢ غ
	الحساء المحضر مع الحليب	٨	٣٠ ثانية	١ غ
	مخاطر التعرض لحروق: يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.			
السلطانية الصغيرة والشفرات	اللحوم	٨	٢٠ ثانية + تشغيل نبضي	٢٠٠ غ لحم بقري طري
	فرم الأعشاب	٨	٣٠ ثانية	١٥ غ
	فرم المكسرات	٨	٣٠ ثانية	٥٠ غ
	المايونيز	٨	٣٠ ثانية	٢ بيضات ٣٠٠ غ زيت
	المهروسات	٨	٣٠ ثانية	٢٠٠ غ
عصارة موالح	الفواكه الصغيرة مثل الليمون الحمضي والليمون	١ - ٢	-	١ كغم
	الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت			
مستخلص العصير المعدني	عصر الفواكه والخضراوات الصلبة مثل التفاح والجزر	٨	-	٨٠٠ كيلوغرام ٦٠٠ غرام جزر
	الفواكه الكبيرة مثل البرتقال والغريب فروت	٨	-	٥٠٠ غرام
	عصر الفواكه اللينة مثل العنب والطماطم	٨	-	٥٠ غرام
مطحنة الفرغ	تحضير العديد من التوابل	٨	٣٠ إلى ٦٠ ثانية	٥٠ غرام
	طحن حبوب القهوة	٨	٣٠ ثانية	
	فرم المكسرات	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٥٠ غرام
	فرم فصوص الثوم والفلفل الأحمر الطازج والزنجبيل	تشغيل نبضي	١٠ ثانية	٣٠ غرام

* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

استخدام

- ١ ركبى حلقة الإحكام 14 على وحدة الشفرات 15 - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ ركبى وحدة الشفرات 15 على القاعدة 16.
- ٣ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام 4. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
🔑 = موضع الفتح
🔒 = موضع القفل
- ٤ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٥ ركبى غطاء المرشح على الغطاء العلوي ثم ضعي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة 5 لقله في موضع التعشيق.
- ٦ ركبى الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع التثبيت 6.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح مع تعشيق القفل.
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجعى جدول السرعات الموصى بها) أو استخدمى تحكم التشغيل النبضي.

ملاحظات مفيدة

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلى غطاء فتحة التعبئة. ثم صبي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج - استخدمى وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلى غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أيق يدك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستخدمى المسيل كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخطي سعة أكبر من ١.٥ لتر - استخدمى سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

B - ملحقات اختيارية

ليس بالضرورة تزويد كل الملحقات المدرجة أدناه داخل عبوة بيع موديل جهاز تحضير الطعام. تختلف الملحقات تبعاً لاختلاف موديلات الجهاز. للمزيد من المعلومات أو لطلب الملحقات الإضافية يرجى مراجعة قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

- 23 قرص التقطيع الطولي (البشر) الناعم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 24 قرص تقطيع أصابع رفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 25 قرص الأصابع الرفيعة (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 26 أداة الطي (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 27 السلطانية الصغيرة والشفرات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 28 مطحنة الفرم (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 29 عصارة موالح (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 30 مستخلص العصير المعدني (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)
- 31 صندوق تخزين الملحقات (في حالة تزويدها داخل عبوة البيع)

لاستعمال جهاز معالجة الطعام

١ ركب السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور). ضعي المقبض ناحية الجانب الأيمن ولفي في الاتجاه للأمام حتى تستقر السلطانية في موضع التعشيق ①.

٢ ركب الملحق على محور الدوران الموجود في السلطانية. ملاحظة: يجب تركيب محور الدوران القابل للتركيب والتركيبة ② عند استخدام الأقراص والسلطانية الصغيرة ومضرب البيض وأداة الطي وعصارة الموالح.

• ركب دائماً وعاء التقطيع والملحق في جهاز تحضير الطعام قبل إضافة المكونات.

٣ ركب الغطاء العلوي مع التأكد من استقرار الجزء العلوي من محور الدوران/الأداة في مركز الغطاء العلوي ③.

• لن يعمل جهاز تحضير الطعام في حالة تركيب السلطانية أو الغطاء العلوي بطريقة غير صحيحة في موضع تعشيق القفل. تأكدي من توجيه أنبوب إدخال المكونات ومقبض السلطانية إلى الجانب الأيمن للجهاز.

٤ وصلي الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يتم إضاءة ضوء التشغيل. حددي أي من الخيارات التالية: -

مفتاح تحديد السرعة "Speed Control" - اختاري السرعة المطلوبة يدوياً (راجع جدول السرعات الموصى بها).

التشغيل النبضي "Pulse" - استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة. يعمل وضع التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على مفتاح التحكم.

• في نهاية عملية المعالجة، لفي زر تحكم السرعة إلى موضع الإيقاف "OFF" (حاذي زر تحكم السرعة مع ضوء التشغيل ④).

• أوقفي دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي.

ملاحظة هامة

• جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.

قبل التوصيل بالكهرباء

• يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.

• يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

١ أزيل غطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.

٢ اغسلي الأجزاء "راجع قسم الرعاية والتنظيف".

مفتاح الرموز

جهاز تحضير الطعام

- ① وحدة الطاقة
- ② السلطانية مع محور الدوران
- ③ عمود إدارة قابل للفصل
- ④ غطاء
- ⑤ انبوب التغذية
- ⑥ دافعات
- ⑦ أقفال الأمان
- ⑧ مفتاح التحكم في السرعة/التشغيل النبضي
- ⑨ ضوء التشغيل
- ⑩ مخزن السلك (في الخلف)

المسيل

- ① فتحة التعبئة
- ② غطاء
- ③ الدورق
- ④ حلقة إحكام الإغلاق
- ⑤ وحدة الشفرة
- ⑥ القاعدة

A - الملحقات القياسية

- ① شفرة السكين
- ② أداة العجن
- ③ خفاقة البيض الثنائية
- ④ قرص السعة القصوى
- ⑤ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٤ مم
- ⑥ قرص التقطيع الرفيع/التقطيع الطولي (البشر) ٢ مم

لسلامتك عند استخدام قرص التقطيع/التقطيع الطولي (البشر)

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أسطح التقطيع تماماً.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً
- لا تتجاوزي السعة القصوى للسلطانية - لا تتجاوزي السعة القصوى المشار إليها على السلطانية.

تعليمات السلامة الخاصة بالوعاء الصغير والسكين

- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف سكين التقطيع تماماً.
- سكين التقطيع حاد جداً - توخي الحذر دائماً عند التعامل معه.

لسلامتك عند استخدام القطاعة/المفرمة الصغيرة

- لا تركيب وحدة الشفرات في الجهاز بدون تركيب وعاء الطحن.
- يحذر فك وعاء القطاعة/المفرمة الصغيرة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقِي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- يحذر إزالة القطاعة/المفرمة الصغيرة قبل توقف الشفرات عن الحركة تماماً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للقطاعة/المفرمة الصغيرة، لا تشغيلها لفترة مستمرة أطول من ٦٠ ثانية. أوقف تشغيلها بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب القطاعة/المفرمة الصغيرة بشكل غير صحيح.
- لا تحضري جذور الكركم بواسطة القطاعة/المفرمة الصغيرة حيث أنها صلبة جداً وقد تتلف الشفرات.

لسلامتك عند استخدام مستخلص العصير

- لا تستخدم العصارة في حالة تلف المرشح.
- استخدم فقط عصا دفع المكونات المزودة داخل صندوق البيع. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك فتحة إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى يتوقف المرشح.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه.

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخن.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

لسلامتك عند استخدام الخلاط

- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المسيل فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغيله لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- يحذر خلط مكونات تتجاوز الحد الأقصى للسعة - ١.٥ لتر.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- الشفرات وأسطح القطع حادة، يجب التعامل معها بمنتهى الحذر. امسكي دائماً نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- لا تقومي برفع أو حمل جهاز تحضير الطعام من المقبض - حيث قد ينكسر المقبض مما ينتج عنه حدوث إصابات.
- أزيلتي سكين التقطيع دائماً قبل صب المحتويات من وعاء التقطيع.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربائي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- لا تستخدمِي أصابعك لدفع الطعام خلال أنبوب التغذية. استخدمِي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن السلطانية أو الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الطاقة (الموتور):
 - أوقفِي تشغيل الجهاز؛
 - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
 - توخِي الحذر حتى لا ينفصل دورق الخلاط أو القطاعة/المفرمة الصغيرة عن وحدة الشفرات.
- **مخاطر التعرض لحروق:** بجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تستخدمِي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمِي دائماً زر تحكم السرعة On/Off (تشغيل/إيقاف).
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- افصلي دائماً جهاز تحضير الطعام عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE